豚肉の塩からあげ



調理時間 20分
カロリー 928kcal

材料 (2～4人分)

豚肉（肩ロース・ブロック）	300g
(A)	
塩	小さじ1/2
黒こしょう	少々
片栗粉	大さじ1
(B)	
ミニトマト	6個
バジル	1株
にんにく	1/2片
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々

作り方

1. 豚肉は食べやすい大きさにカットする。(A)をふって軽くもみ、片栗粉をまぶす。ミニトマト、バジルはみじん切りにし、にんにくはすりおろしておく。
2. (1)をココットに1cmほど間隔をあけて並べる。ココットのふたをして「ココット・タイマー設定12分」にセットし、加熱する。
3. 皿に盛り付け、(B)を混ぜてかけたらできあがり。

塩味のシンプルからあげ。旨みを閉じ込め、ふっくら柔らか。さめても美味しいのでお弁当や作り置きにも便利です。