

# 豚肉のごまだんご



## 《材料》（20個分）

豚こま切れ肉 300g  
白ゴマ 適量  
調味料の材料  
(生姜 大さじ1  
酒 大さじ2  
小麦粉 大さじ3  
醤油 大さじ1.5)  
油 適量

## 《下準備》

- ① ポウルに豚肉と調味料を入れ、混ぜたらしばらく置いておく

## 《作り方》

1. ①を一口大に丸めて全体に白ゴマをまぶす。
2. 低温で5.6分揚げる。
3. 器に盛り付けていただく。

## オススメポイント

ショウガの味が、きりっと効いた一品です。

竜田揚げのイメージで、肉団子よりも簡単！

一度にたくさん作れる上、冷めてもOK。お弁当のおかずにもぴったり。