

百合台小人気レシピ！！豚肉とコーンのサラダのレシピ（４人分）

豚肉に下味を付け、揚げることで、たくさんの野菜と一緒に食べられるサラダです。

～材料～

- ・豚もも小間肉【千切り】 ８０g（下味：酒小さじ１、醤油小さじ１）
- ・片栗粉 大さじ２
- ・揚げ油
- ・にんじん ３０g【千切り】
- ・きゅうり １００g【千切り】
- ・キャベツ １００g【太めの千切り】
- ・コーン ２０g
- ・春雨 １０g【戻しておく】
- ・ドレッシング（醤油大さじ１、酢大さじ１、砂糖大さじ１／２、油小さじ１、塩少々）

～作り方～

- ① にんじん、キャベツは、切って、茹でて冷ます。
- ② 豚肉は下味をつけ、片栗粉をまぶして、揚げる。
- ③ 野菜、豚肉、春雨をドレッシングで和える。

