



## 牛肉の香味ソース揚げ

[13] ホツとかめちゃん (店主 亀田 保明さん)

材 料 \*4人分

牛モモ肉	300g	小麦粉	大さじ8
すりおろし玉ねぎ	大さじ2	揚げ油	適量
すりおろしにんにく	小さじ1/2		
ウスターソース	大さじ4		
A 塩	少々		
コショウ	少々		
タバスコ	適量		

つくり方

- 1 牛モモ肉はひと口大に切っておく。
- 2 ボウルにAのソースの材料を全部入れる。  
(タバスコはお好みで入れる)
- 3 2のソースの中に1の牛肉を入れ混ぜ合わせ、小麦粉を加えてさらに混ぜ合わせ、170℃の油でカラッと揚げる。

揚げすぎると硬くなるのでサッと揚げましょう。

*Cooking Point*