

茄子の酢豚風



▼材料（4人分）

- 豚ばら肉 …500g
- 茄子 …3本
- にんにく …1個
- A：
 - ・水 …130cc
 - ・鶏ガラスープの素 …大1/2
 - ・トマトケチャップ …大2
 - ・砂糖 …大2
 - ・酢、濃口醤油、酒 …各大1
 - ・塩、こしょう、化学調味料 …各適宜
- 片栗粉、水 …各大1/2
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① 豚ばら肉は3cmに切って片栗粉をまぶし、揚げ油でからりと揚げる。
- ② にんにくのみじん切りを油（大1）で炒め、茄子の乱切りを加える。
- ③ ①とAを加えて、水溶き片栗粉でとろみをつける。