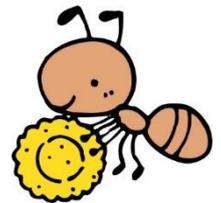




ソースかつ丼



<材 料>

作り方 4人前

白米 2合 豚ロース肉 2枚 エビ 4尾 小麦粉・卵・パン粉・揚げ油 適量
キャベツ千切り 200g ソース 適量

<作り方>

- ① お米は洗い、30分程浸水して普通に炊いておく。
- ② ロース肉・エビは軽く塩・胡椒をして小麦粉・卵・パン粉の順番にくぐらせてフライ衣を付ける。
- ③ ②を180度の油でからりと揚げ、適当な大きさに切っておく。
- ④ 器にご飯、千切りキャベツと③をのせて、ソースを適量かけて出来上がり！



<ワンポイント>

ご飯とキャベツ、揚げたてのとんかつとエビフライを乗せてソースを少しかけました。
お誕生会のメニューです。

春雨を使った中華風の酢の物とかきたま汁の組み合わせです。

少しボリュームがありましたが、残さずに食べてくれました。

！オは衣のついた揚げ物は噛みにくいため、咀嚼しやすい大きさに切りましょう。