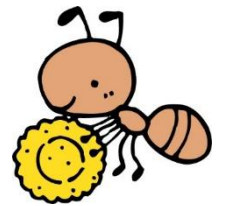




ごまみそトンカツ



<材 料>

作り方4人前

豚ロース肉 4 枚 塩・胡椒少々 ※砂糖大さじ 1 味噌大さじ 2 醤油小さじ 1
お湯大さじ 2 すりごま・いりごま各大さじ 1 (衣付け用) 薄力粉・卵・パン粉適量

<作り方>

- ① とんかつ用の肉は筋を切って塩・胡椒しておく。
- ② ①を薄力粉・卵・パン粉の順番につけて衣をつける。
- ③ ②を 170℃の油で火が通るまで揚げる。
- ④ ※の材料を合わせてよく混ぜる。
- ⑤ お皿にとんかつを盛り付け④のソースをかける。



<ワンポイント>

とんかつに合う和風のソースを作りました。※の材料におろしにんにく・生姜を入れても美味しく出来ます。