

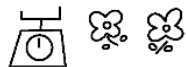
つくってみませんか？

ごはんのにせてわらじカツ丼にしても♪

<わらじカツ>

材料(4人分)

豚ロース50g	…	4切れ
○食塩	} 下味	… 小さじ1/3
○白こしょう		… 少々
小麦粉	} バッター液	… 大さじ3
水		… 大さじ3
パン粉	}	… 1/2カップ
生パン粉		… 1/2カップ
揚げ油		… 適量
●さとう	} タレ	… 小さじ2
●酒		… 小さじ1
●みりん		… 小さじ1
●しょうゆ		… 小さじ1と1/2



作り方

- ① 豚ロース肉は、できれば少したいたいてのばし、下味をつけておく。
小麦粉と水をまぜてバター液をつくる。
パン粉と生パン粉はまぜておく。
- ② バッター液、パン粉の順に衣をつけ、油で揚げる
- ③ ソースの材料はすべて合わせて加熱し、カツにかける。

