

味噌カツ



●材料(4人分)

カツ	豚肉(ロース)	4枚	A	赤みそ	大さじ2
	塩・こしょう	適量		三温糖	小さじ2と1/2
	小麦粉	適量		濃口しょうゆ	少々
	卵	1個		ごま油	小さじ1弱
	パン粉	適量		酒	小さじ2
	揚げ油	適量		にんにく	1かけ
				水	大さじ1
		ごま	3g		

●作り方

1. 豚肉に塩・こしょうをして、小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつけて、油で揚げる。
2. Aの材料を鍋に入れ、火にかけて、ひと煮立ちする。
仕上げに煎ったごまをふり入れる。
3. ①に②をかけて出来上がり！

美味しいぶっ〜

※このタレは、トンカツだけでなく、キャベツにつけて食べてもおいしいですし、焼きおにぎりのタレとしてもGOODです！
超かんたんに出来ますので、是非お試しください！

