

白山ポークのしょうゆかつ丼

白山のおいしい空気と水で育ったポーク



しょうゆダレのあっさりとした味

<4人分>

米・・・・・・・・・・2合

豚肩ロース・・・・・・・・4枚

塩・こしょう・・・・適量

小麦粉・卵・パン粉・適量

揚げ油・・・・・・・・適量

キャベツ・・・・120g

人参・・・・12g

塩・こしょう・適量

<しょうゆダレ>

しょうゆ・・・・60 cc

砂糖・・・・大2

みりん・・・・小1

水・・・・・・・・90 cc

酒・・・・小4

片栗粉・・・・小1

作り方



①材料を用意して分量を確認する。



②米2合は普通に炊く。



③キャベツは5mm幅・人参はせん切りにする。



④沸騰したお湯にゆで塩を入れ、人参・キャベツの順にさっとゆでザルにとり水気を切る。熱いうちに塩・こしょうをし冷蔵庫で冷やす。



⑤小鍋にAの調味料を入れ中火にし片栗粉を入れとろみをつけて火を止める。



⑥豚肉に塩・こしょうをし、小麦粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけ、180度の揚げ油でカラッと揚げる。



⑦揚げたカツを⑤のしょうゆダレにからませる。



⑧丼ぶりにご飯、野菜を盛り付け残りのタレをかけカツをのせて完成。