

【ソースとんかつ】

●材料（4人分）

豚ロース肉	・・・	4切れ
卵	・・・	1個
小麦粉	・・・	大さじ2
パン粉	・・・	1カップ
塩こしょう	・・・	少々
揚げ油	・・・	適量

【調味料 A】

ウスターソース	・・・	大さじ2
しょうゆ	・・・	小さじ2
トマトケチャップ	・・・	大さじ1
砂糖	・・・	大さじ2
水	・・・	1/4カップ

【料理について】

ごはんの上に千切りキャベツとソースとんかつをのせて、ソースカツ丼にしてもおいしく食べることができます。

●作り方

- ①豚ロース肉は半分に切り、塩こしょうをしておく。
- ②小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、170～180℃の油で揚げる。
- ③鍋に調味料 A を入れ、煮立てて、揚げたとんかつにからめる。

