

料理名	ソースかつ
<p>＜材 料 4人分＞</p> <p>豚肩ロース 切身30g 8枚  食塩 少々  白こしょう 少々</p> <p>A { 小麦粉 大さじ 3  鶏卵 0.5 個  水 大さじ 1.5  パン粉 50 g  揚げ油 適量</p>	 <div data-bbox="1086 188 1460 555" style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>甘めの中濃ソースをベースにしたタレが美味しいです。食べてみて、砂糖はお好みで調整してください。丼にする場合には、ソースを多めに作ってご飯にかけるのもおすすめです。</p> </div>
<p>B { 中濃ソース 大さじ 1強  しょうゆ 大さじ 1  砂糖 大さじ 1強  みりん 小さじ 2  水 小さじ 1</p>	<p>＜ 作 り 方 ＞</p> <p>①豚肩ロースに塩、こしょうで下味をつけておく。  ②Aを混ぜ、バター液を作り、①をつけパン粉をまぶす。  ③160～170度の油でからりと揚げる。  ④Bの調味料を耐熱容器に入れてよく混ぜ、200Wのレンジで40秒～1分加熱し、さらによく混ぜておく。</p> <div data-bbox="1294 801 1433 969" style="text-align: right;">  </div>