

パパのお給料日や、「よし今日はごちそうを作ろう!」という時、ソースかつ丼を作ります。もちぶたロース肉でとんかつを作り、キャベツを刻み、ほかほかごはんのにせ、上からソースをかければソースかつ丼の完成です!!

もちぶたロース肉で作る ソースかつ丼

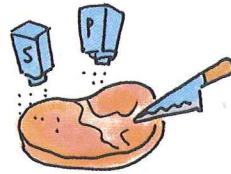


受験生にも
おすすめ!

つくりかた



1 キャベツを千切りにします。切ったキャベツは水にさらし、水分をよく切ります。



2 豚肉は包丁の先で筋を切り、全体を包丁の背でたたいて厚みをならします。全体に塩、こしょうします。



3 小麦粉をまぶし、溶き卵にくぐらせ、パン粉をまぶし、油でからっと揚げます。



4 器にごはん、キャベツ、ソース、とんかつをのせ、さらに上からソースをかければできあがり!



完成



家族全員大好物! うちで作るときは人数分よりも多めの量でかつを揚げます。つまりおかわり自由です。次の日はアレンジしてさらにおいしくいただきます!!

とんかつをアレンジしましょ♪

カンタンゴーカナー品。



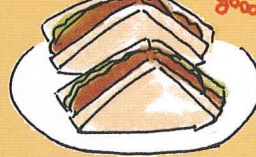
いつものカレーに
プラスして
かつカレー

半熟卵とあっあっごはん



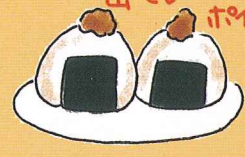
卵でとじて
かつ丼

パンも焼いて
ホットサンドもgood



食パンと合わせて
かつサンド

ちよとかが
出てるのが
ポイント!



お弁当にも!
かつおむすび