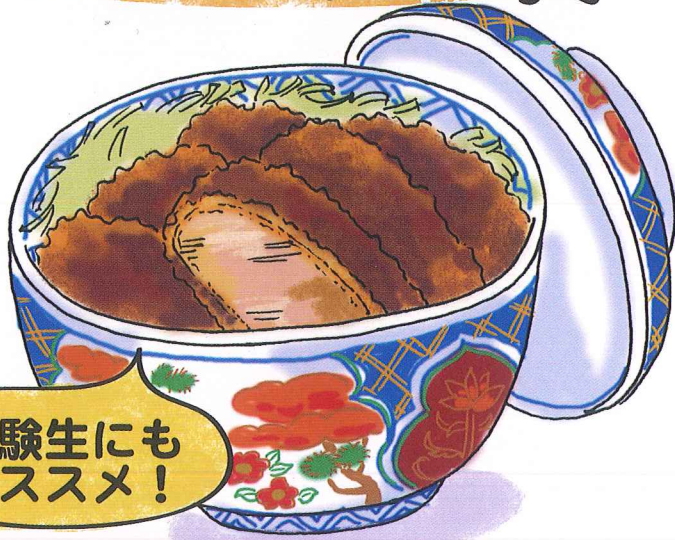


# もちぶたロース肉で作る ソースかつ丼

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!!

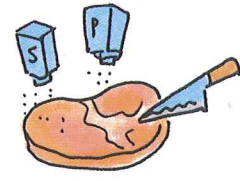


**受験生にもおススメ!**

## 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♪



いつものカレーにプラスして  
かつカレー



卵でとじて  
かつ丼



食パンと合わせて  
かつサンド



お弁当にも!  
かつおむすび