

新潟タレカツ丼



●材料（二人前）

豚もも肉	スライス 6 枚	} 調味料
酒	270cc	
醤油	160cc	
ザラメ	100 g	
玉子	1 個	
小麦粉	適宜	
パン粉	適宜	

●作り方

- ①調味料を火にかけて沸騰したら弱火にして 10～15 分。
- ②豚肉にパン粉をつけて狐色に揚げます。
- ③揚げたてのカツを①にくぐらせて御飯にのせたら出来上がり。

タレカツ丼は、より細かいパン粉を使うのがミソ。ミキサーやすり鉢で市販のパン粉を細かくするだけでおどろくほどタレがからまりやすくなります。酒の代わりに料理酒を使う場合は、塩味が強くするので、お醤油を調整してみてくださいね。

