

ひと口トマトカツ



材料／10個分

- 豚ひき肉・・・150g
 - ミニトマト・・・10個
 - 小麦粉、卵、パン粉・・・適量
 - サラダ油・・・適量
 - 長ネギ・・・1/3本
- A砂糖、お酢・・・各小さじ2
- A醤油・・・大さじ1と1/2
- A練りしょうが・・・小さじ1/2

作り方

- ①豚ひき肉はよくこねて、ヘタを取ったミニトマトを包む。
 - ②①に小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけていく。
 - ③小さめのフライパンに底が薄く浸るくらいの油を入れる。
 - ④油を温めて揚げ焼きにしていく。
- 全ての面に焼き色がつくように転がしていく。
- ⑤長ネギはみじん切りにしてAと混ぜ合わせる。
 - ⑥カツを盛り付けて、ねぎソースをお好みでかける。