

豚肉の味噌カツ



材料

(6個分)

豚ロース肉 (しゃぶしゃぶ用)	6枚
練りからし	適量
甘味噌	大さじ2
青しその葉	3枚
小麦粉	適量
溶き卵	適量
炒りパン粉	適量
野菜	適宜

作り方

- 1 豚肉を広げて練りからしを薄く塗り、さらに味噌を塗る。
- 2 (1)に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 3 包み終わりを上にして、グリルプレートに並べる。
- 4 グリルにセットして「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを8分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、お好みの野菜を添える。