



# ソースカツ



## 材料(4人分)

豚ひれ肉	30g×8枚
塩・こしょう	少々
小麦粉	8g
水	適量
パン粉	60g
揚げ油	適量

ウスターソース	大さじ2	} A
本みりん	大さじ1	
しょうゆ	小さじ1弱	
砂糖	小さじ1/2	
水	約30cc	

## 作り方

- ①豚肉に塩・こしょうをし、水で溶いた小麦粉、パン粉をつけて油で揚げる。
- ②Aの調味料を合わせ、煮立たせる。
- ③①を②のタレにくぐらせる。

## ひとくちメモ

福井で「カツ丼」といえば、「ソースカツ丼」！福井県が発祥の料理で、福井を代表するB級グルメです。子供から大人まで幅広い世代に人気のあるメニューです。ご飯にのせて、「ソースカツ丼」にして食べるのもおすすめです。

タレを多めに作り、ご飯にも少しかけておくと、さらにおいしく食べられます。

