

# かんたん! 豚クッキング vol.4

新鮮な富豚は  
シンプルな味付けで  
お肉の旨みを楽しみましょう



## 豚のポン酢おろし



レモンの風味がさっぱりします。  
ジューシーなお肉にしっかり味が  
しみこんで、ご飯にはもちろん  
おつまみにもいいですよ!



### 【材料 4人分】

豚ローステキカツ用	4枚 (360g)	
酒 (下味用)	大さじ1	
片栗粉	適量	
大根	400g (半分くらい)	
薬味ねぎ or 三つ葉	適量	
A	レモン汁	大さじ1/2
	米酢(*)	大さじ2
	砂糖	大さじ1と2/3
	しょうゆ	大さじ1
	塩	小さじ1
揚げ油	適量	

(\*)酢は、穀物酢より、  
米酢の方が、ツンとこなくて  
まろやかです。

1. 豚肉は、1cmくらいの細切りにして、酒をふっておく。
2. 大根は、おろして水分をしっかり切る。薬味ねぎは小口切り。
3. Aの調味料を合わせて、バットに入れておく。
4. 豚肉に片栗粉を、ごく薄くまぶし、中温の油で3分くらい揚げる。
5. 熱いうちに、Aの調味料とからめる。
6. 器に盛り、大根おろしと薬味ねぎをのせる。