



Recipe04

愛川家仲直りのしるし

とんかつ

材料 (4人分)

豚ロース肉(厚切り)	4枚	パン粉	適量
塩こしょう	少々	揚げ油	適量
溶き玉子	適量	キャベツ	1/4個
小麦粉	適量	トマト	1個
		キュウリ	1本

作り方

- 1 豚ロース肉は、包丁を筋切をし、フォークで数か所刺し、塩こしょうを軽く振る。
- 2 1を小麦粉、溶き卵、パン粉の順にころもをつける
- 3 フライパンに揚げ油を入れ、【揚げ物】メニューで【160°C】にあわせ、予熱する。
- 4 予熱完了のアナウンスで、2をあげる。色付いたら裏返し、中まで熱を通しバットにあげる。
- 5 キャベツを千切り、きゅうりをスライス、トマトを8等分にし、盛り付け完成。