

どんこカツ

【材料(4人分)】

乾しいたけ		10枚
大葉		20枚
豚肉うす切り		10枚
たまご		1個
揚げ油		適量
梅肉		2～3個分
塩、こしょう		適量
(A)	ごま油	小さじ1
	サラダ油	大さじ1
もどし汁		1カップ
小麦粉		適量
パン粉		適量
(B)	砂糖	大さじ1
	薄口しょうゆ	大さじ1
	オイスターソース	小さじ2



調理方法

(1)	しいたけを一晩冷蔵庫でもどす。
(2)	(1)の水気を軽くきる。
(3)	なべに(A)のサラダ油、ごま油を入れ、しいたけをしっかりと炒める。
(4)	(3)にしいたけのもどし汁を入れ、アクをとりながらゆっくり煮る。
(5)	煮汁が半量になったら(B)を入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
(6)	しいたけを皿にとり、荒熱をとる。
(7)	豚肉を軽く塩、こしょうし、広げて、大葉・しいたけ・大葉・梅肉をのせて巻く。
(8)	小麦粉、たまご、パン粉をつけ油で揚げる。
(9)	一口大に切って、盛りつける。

平成二十年度

最優秀賞

梅野悦子