

さっくり豚カツ



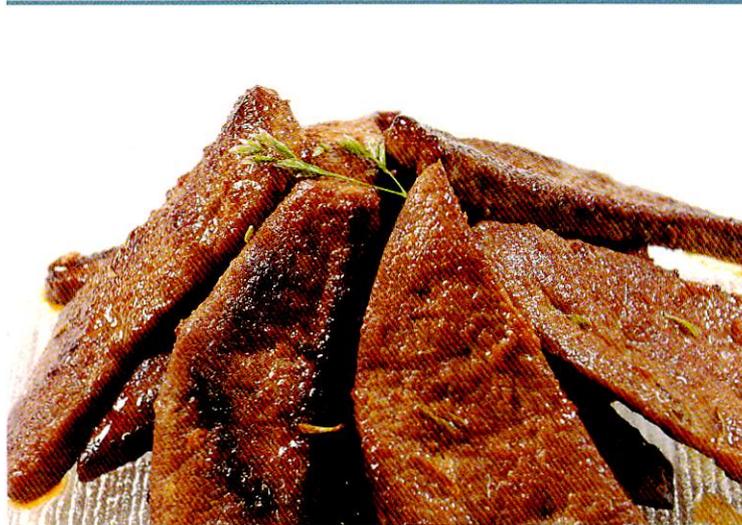
材 料	豚こま切れ肉……………300g	揚げ油……………適宜
	卵……………適宜	黒酒……………大さじ2・1/2
	片栗粉……………適宜	塩……………小さじ2/3
	小麦粉……………適宜	胡椒……………少々
	パン粉……………適宜	

- 作
り
方
- ① ボウルに豚肉、黒酒、塩、胡椒を入れ、よくまぜ合わせる。
 - ② ①を15分程度置いて片栗粉を入れ、よくまぜ合わせて好みの大きさに形を整え、小麦粉、卵、パン粉の順に付ける。
 - ③ ②を低温の油でじっくり、色よく揚げる。



いつもの豚カツに飽きたら、さっくりなのにジュワッと肉汁がしみ出す豚カツはどうでしょう！ 黒酒、塩、胡椒でしっかり下味がついているから、ソースなしでも十分。

豚レバーのバルサミコ酢炒め



材 料 (2人分)	豚レバー……………200g	オリーブオイル……………適宜
	乾燥タイム……………1.5g	
	黒酒……………大さじ1	
	バルサミコ酢……………大さじ1	
	塩……………小さじ1/3	

- 作
り
方
- ① ボウルにレバー、タイム、黒酒、塩を入れ、10分程度置く。
 - ② フライパンにオリーブオイルを熱し、①を全て入れて炒める。
 - ③ レバーがよく炒まったらバルサミコ酢を加え、全体によく絡める。



黒酒のアルコール効果と、タイムの香りで豚レバーの臭みが気にならない一品！ 豚レバーが苦手な人にもおすすめです。バルサミコ酢の酸味と黒酒の甘味が程よいバランスです。