

くるくるトンカツ



材料 4人分

豚肉薄切り・・・200g (しゃぶしゃぶ用肉でもOK)

塩、こしょう・・・少々

小麦粉・・・40g程度

パン粉・・・40g程度

揚げ油・・・適宜

薄切り肉を使うことで、肉が硬くならず、子どもでも食べやすくなります

手順

1. 豚肉 1/4 ずつを棒状にくるくると丸める
2. バットに小麦粉、塩、こしょう、水（適量）を入れて混ぜ、衣を作る
※天ぷら衣より、ドロツとしたのり状が目安
3. ①に②の衣をつける
4. ②とは別にパン粉を入れたバットを用意し、③の全体にまんべんなくつける
5. 180℃くらいに熱した油で、きつね色になるまで揚げる
※②の衣やパン粉を油の中に少し落としてみて、一度なべ底まで沈んですぐに浮き上がってくるくらいがちょうどよい温度です
6. 食べやすい大きさに切って、皿に盛り付ける