



※写真はイメージです。

味付け不要！揚げたらそのまま食べるだけ！

## やわらか塩レモンかつ

味付け不要！揚げたらそのまま食べるだけ！

## やわらか塩レモンかつ

### 材 料（2人分）

豚ロース切り身……………2枚(約200g)  
塩レモン……………大さじ3  
黒こしょう……………適量  
薄力粉……………適量  
卵……………1個  
パン粉……………適量  
揚げ油……………適量

### 作り方

1. 豚にフォークで数箇所穴を開け、塩レモンで漬け込む。  
(10分～半日、長さはお好みで)  
※長時間漬け込む場合は密閉袋などを使用し冷蔵庫に入れてください。
2. 1に薄力粉、溶き卵、パン粉で衣をつける、180℃に熱した油で揚げる。
3. 食べやすい大きさに切って器に盛る。お好みで野菜を添えて。