



猪肉のカツレッツサルサソース



材料名	分量
	猪もも肉(6mm)
..... サルサソース	
トマト	2個
玉ねぎ(みじん切り)	1 / 2個
黒こしょう	少々
ライム汁	1 / 2個
ピーマン(みじん切り)	2個
塩	適量
オリーブオイル	大5
..... 衣	
小麦粉(薄力粉)	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量

材料
(4人分)

作り方

- ①サルサソースの材料をボウルに入れて混ぜ合わせておきます。
* 黒こしょう、塩はお好みで調整してください。
- ②猪肉スライスを、小麦粉→溶き卵→パン粉の順に衣をつけておきます。
- ③170℃の油で3～4分揚げます。
- ④③をお皿に盛りサルサソースをかけて出来上がりです。
* お好みでサラダなどを添えてください。