



9/16(水) 名古屋名物！味噌カツ

(材料)

豚肉

〔小麦粉
たまご
パン粉

ごま

サラダ油：適量

A 〔赤みそ
みりん、酒……各大さじ2
砂糖、水

① 鍋に A を入れて火にかけ、少しぽってりするくらい煮る。

② 豚肉に、小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。

③ 中温の油で①を揚げる。

④ 皿に野菜を盛り、揚げたとんかつを切って盛る。

⑤ ①の味噌だれをかけ、ごまを振る。

キャベツ、きゅうり、トマトなど

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや＜インターネット＞<http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。