

# どんこカツ

## 【材料(4人分)】

乾しいたけ		10枚
大葉		20枚
豚肉うす切り		10枚
たまご		1個
揚げ油		適量
梅肉		2～3個分
塩、こしょう		適量
(A)	ごま油	小さじ1
	サラダ油	大さじ1
もどし汁		1カップ
小麦粉		適量
パン粉		適量
(B)	砂糖	大さじ1
	薄口しょうゆ	大さじ1
	オイスターソース	小さじ2



## 調理方法

(1)	しいたけを一晩冷蔵庫でもどす。
(2)	(1)の水気を軽くきる。
(3)	なべに(A)のサラダ油、ごま油を入れ、しいたけをしっかりと炒める。
(4)	(3)にしいたけのもどし汁を入れ、アクをとりながらゆっくり煮る。
(5)	煮汁が半量になったら(B)を入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
(6)	しいたけを皿にとり、荒熱をとる。
(7)	豚肉を軽く塩、こしょうし、広げて、大葉・しいたけ・大葉・梅肉をのせて巻く。
(8)	小麦粉、たまご、パン粉をつけ油で揚げる。
(9)	一口大に切って、盛りつける。

平成二十年度

最優秀賞

梅野悦子