ゆかりチキンカツ

〇材料(4枚分)

ささみ（他の肉でも可）	4 本	マヨネーズ	大さじ1と1/2
こしょう	少々	ゆかり	小さじ1
食塩	0.2 g	小麦粉	大さじ1
料理酒	小さじ1/2	水	小さじ2
		パン粉	適量



〇作り方

1 ささみを開いて、塩・こしょう・酒を揉み込み、下味を付ける
2 パン粉とゆかりを混ぜる
3 水、マヨネーズを混ぜる
4 小麦粉→3→2の順番で付ける
5 きつね色になるまで油で揚げる

★ ポイント
マヨネーズと酒でお肉が柔らかく仕上がります
他の肉を使う場合、大きさにより衣の量を調整してください

※ 一部家庭向けに作りやすい方法に調整しています