

車麩カツレッツ

車麩の食感を活かした創作料理。



材料（4人分）

車麩 4枚

出汁（かつお昆布）200cc

調味料

〔酒 小さじ1 淡口しょうゆ 大さじ1 みりん 小さじ1〕

生姜 少々 にんにく 少々 小麦粉 適量 卵 1個

パン粉 適量 サラダ油 適量

作り方

- ① 鍋に出汁、調味料、薄切りにした生姜、にんにくを入れて強火にかける。沸騰したら火を止めて車麩を加え、出汁を含ませてもどす。
- ② ①を軽くしぼり、2等分に切り分ける。
※軽く絞ることで出汁が麩に残り、揚げたあとジューシーな仕上がりになる。
- ③ ②に小麦粉をまぶし、溶き卵に浸してパン粉を付ける。
- ④ 鍋にサラダ油を入れ、180℃で③をきつね色に揚げる。
- ⑤ お好みでとんかつソースやマスタードをつける。