



## “風味香るソースが決め手” ポンカツ丼

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースで漬けた豚肉のトンカツ丼。

隠れた名店の味を彷彿とさせるフルーティーな“ポンカツソース”が食欲を掻き立てます。

香り

調味



作って **Bating!**  
食べてみました。

薄切り肉を使用することで、短時間で揚げることができ、ポンカツソースもよく絡みます。ポンカツソースの風味がさっぱりしていて、付け合わせの千切りキャベツもモリモリ食べられます。

### ▶ 作り方

1. 豚ロースはポンジュースに10～15分浸けておく。キャベツは繊維を断ち切る向きで千切りにしておく。
2. 豚ロースの余分な水気を取り、両面に塩・こしょうをふる。豚ロースを半分に折りたたみ、小麦粉を両面にまんべんなく付ける。余分な小麦粉をはたき落とし、溶き卵、パン粉の順番でつけてなじませておく。
3. 【ポンカツソース】  
ポンジュース・片栗粉をよく混ぜ合わせ、弱火にかける。とろみが出てきたら、火を止めて、お好みソース・しょうゆ・トマトケチャップを加える。
4. 揚げ油を180℃に熱し、豚ロースを2～3枚ずつ入れる。1分後に裏返し、さらに2分ほどかけてカラッと揚げる。揚げすぎないように注意する。
5. 揚げたら余分な油を落とし、熱々のままポンカツソースにくぐらせる。
6. ご飯を器に盛り、千切りにしたキャベツ・豚ロースカツを盛り付け、できあがり。

### ▶ 一口メモ

豚カツ用の肉を使用する場合は、ポンジュースに漬け込む前に半分に切って、器に盛り付けやすい大きさにしておいてください。

### ▶ 材料(4人分)

- 豚ロース薄切り…………… 12枚
- ポンジュース…………… 100ml
- キャベツ…………… 120g (2枚)
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々
- ご飯…………… 適量
- 揚げ油…………… 適量
- ▷衣
  - 小麦粉…………… 大さじ3
  - 溶き卵…………… 1個分
  - パン粉(細目)…………… 適量
- ▷ポンカツソース
  - ポンジュース…………… 200ml
  - 片栗粉…………… 小さじ4
  - お好みソース…………… 小さじ4
  - しょうゆ…………… 小さじ4
  - トマトケチャップ…………… 小さじ2

