

豆腐カツ



材料（4人分）

便利とうふ	12個
豚バラ肉	6枚
大葉	6枚
ねり梅	適量
卵	2個
小麦粉	適量
パン粉	適量
塩コショウ	適量
揚げ油	適量



凍ったまま調理することで、巻くのも簡単です。

作り方

- ① 豚バラ肉を半分に切り、塩コショウを振りかけ下味をつける。
- ② 大葉を半分に切って、①に並べ、ねり梅をのせてから、凍ったままの便利とうふを巻く。
- ③ ②を小麦粉、卵、パン粉の順番につける。
- ④ 油を170℃～180℃に加熱して、7～8分カラッと揚げたら出来上がり。

このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



株式会社マメックス