豚肉の味噌カツ



材料 (6個分)

豚ロース肉（しゃぶしゃぶ用）	6枚
練りからし	適量
甘味噌	大さじ2
青しその葉	3枚
小麦粉	適量
溶き卵	適量
炒りパン粉	適量
野菜	適宜

作り方

1. 豚肉を広げて練りからしを薄く塗り、さらに味噌を塗る。
2. (1)に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
3. 包み終わりを上にして、グリルプレートに並べる。
4. グリルにセットして「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを8分に設定して点火する。
5. 器に盛り、お好みの野菜を添える。