

料理名 きくらげとキムチのサクサクフライ

作:内畑知津さま



材料・分量(4人分、)

- ◇ 豚肉 500g
- ◇ キムチ 300g
- ◇ きくらげ
- ◇ 塩、コショウ
- ◇ 小麦粉
- ◇ 卵
- ◇ パン粉
- ◇ しそ 20枚

作り方

- (1) 塩コショウした豚肉を広げ、しその葉をのせる
- (2) 細かくきざんだキムチとキクラゲをしその上にのせ、豚肉で巻く
- (3) 小麦粉→卵→パン粉をつけ、フライパンで揚げる

☆お好みで、ゆずやレモン、お子様にはソースをかけてもOK