

Thank you Mom

5月12日(日)は母の日

産直

258385 冷蔵 次回 5月4日

国産・シガフードプロダクツ

平田牧場

さんげんこめ

三元米うまみ豚
テキカツ用(ロース)

180g(2枚)

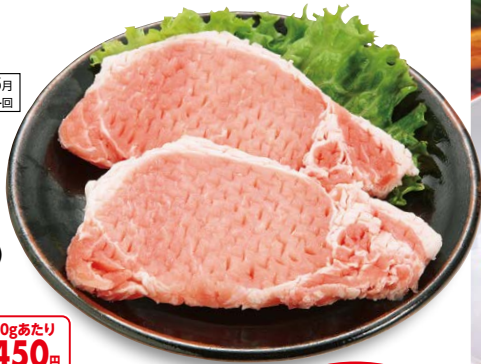
100gあたり
税込 450円

真空パック、1枚あたり約90g

三元米うまみ豚のローステキカツ用。

消費期限:お届け日を含め5日

本体 750円
(税込 810円)



豚肉はしっとりやわらか。チーズ入りの衣がおいしい。

豚肉のチーズピカタ



材料
(2人分)

258385 産直 平田牧場三元米うまみ豚テキカツ用 2枚
塩・こしょう 各少々
小麦粉 大さじ1弱
オリーブ油 大さじ1
リーフレタス 30g
257508 産直 九州のミニトマト 4個

A 溶き卵 1個分
パルメザンチーズ・パセリ(みじん切) 各大さじ1

作り方

- ① 豚肉はラップにはさみ、上からめん棒などでたたいて7~8mm厚さに薄く伸ばす。塩・こしょうをふって小麦粉をまぶす。
- ② Aを混ぜ合わせ、豚肉をくぐらせる。フライパンに油を熱して豚肉の両面をこんがり焼く。弱火にして蓋をし、中まで火を通す。
- ③ ②を食べやすい大きさに切って器に盛り、レタスとトマトを添える。