

# みそ豚サンド



※ 盛り付けは、1人分です。

## 材料 2人分

『彩の国黒豚みそ漬け(こま切れ)』	1袋
サラダ油	小さじ1/2 (2g)
食パン(6枚切り)	4枚
バター(又は、マーガリン)	適量
キャベツ(千切り)	50g
ラディッシュ	2個
パセリ	適量

## 作り方

- (1) フライパンにサラダ油を熱し、『彩の国黒豚みそ漬け(こま切れ)』を炒める。
- (2) 食パンをトーストし、片面にバター(又は、マーガリン)を塗る。
- (3) (2)の食パンにキャベツを敷き、(1)のをのせ、サンドする。
- (4) ラディッシュは、飾り切りし、水につけておく。
- (5) (3)を切ってカゴに盛り、水気を切った(4)を添える。



彩の国黒豚みそ漬けセット



### ワンポイントアドバイス

袋から取り出したみそ漬けを、小麦粉などを付けずに、溶き卵と、パン粉の順に衣付けするのがポイントです。そうすれば、みその味を消さずに仕上げる事が出来ます。