

ポークチャップ定食 レシピ



【材料】 1人分

		<付け合わせ>	
豚ロース(とんかつ ソテー用)	1枚	スパゲティのオーロラソース	
ケチャップ	大さじ 3	スパゲティ	適量
ウスターソース	大さじ 2	ケチャップ	1 (大さじ 2)
レモン	1/4 個	マヨネーズ	1 (大さじ 2)
ソースに好みで玉ねぎ・マッシュルームなど		ウスターソース・マスタードは好みで	
		サラダ	お好みの野菜で

- 1) スパゲティを茹でます。
- 2) 1)を茹でている間に、豚ロースを焼きます。
- 3) 2)が出来上がったら、取り出します。
- 4) 3)のフライパンにケチャップ、ウスターソースを入れ、焦げをこそげとるように混ぜます。レモンは好みで調整します。
- 5) オーロラソースを作ります。ボールにケチャップ、マヨネーズ(好みでウスターソース、マスタード)を混ぜ合わせます。
- 6) 1)が茹であがったら、5)に入れて混ぜ合わせます。
- 7) サラダを持った器に6)と3)を盛り付け、4)のソースをかけて出来上がり。