

かみカツ

「噛みカツ」ではありません。「紙カツ」です。もしかしたら「神カツ」かもしれません。ちょっと厳しい物価高のおりながら、うすい肉をさらにたたきのめして作るんですから、家計には大たすかり。それにやけに分厚いローストンカツのバサバサしたやつを食べるのよりも、ずっと旨いんですから、肉が薄いなんていわれる心配もないんです。お父サンのビールのつまみにだってピッタシ！のウスイけれどウイヤツです。

肉はロースでも肩ロースでもどちらでも。写真は肩ロース、脂に甘みがあって美味しいですよ。まな板とお肉に小麦粉で打ち粉をして叩きのめします。この一枚を普通にトンカツにしたなら、情けなくなるような3~4mmの薄い肉ですが、これを倍を目当てにたたきます。肉たたきがなければビンでもOK。ビンのほうがうまくなります。延ばしたら、あとは普通にトンカツを作る要領でつくりまします。なんたって肉が薄いので、油は少量でいいってところがさらに嬉しいところです。今回はゴマも一緒にまぶしつけて揚げてみました。薄いので縮こまっていますが、薄さは充分です。カリッとした食感と豚肉のうまさをご堪能ください。

