

クセの少ないメカジキを使うことでだいたいポン酢の風味が一層引き立ちます。大根おろしを添えてさっぱりとお召し上がり下さい。

## ◇ メカジキの和風カツ

### 材料

2人分

メカジキ	・・・	2切れ
塩胡椒	・・・	少々
小麦粉	・・・	適量
卵	・・・	1個
パン粉	・・・	適量
揚げ油	・・・	適量
だいたいポン酢	・・・	50ml
青ねぎ(小口切り)	・・・	適量
大根おろし	・・・	1/4本

<付け合わせ>	・・・	お好み量
千切りキャベツ		
ミニトマト		
パセリ		

### 作り方

- ①メカジキは水気を拭き取って塩胡椒を振り、小麦粉・卵・パン粉の順にまぶして油で揚げる。
  - ②皿に<付け合わせ>・食べやすい大きさに切った①・大根おろしを盛り付け、青ねぎを加えだいたいポン酢を添えて出来上がり。
- ※だいたいポン酢は、つけ・かけ お好みでお召し上がりください。

写真 1人分



### ご提案品 文右衛門 だいたいポン酢

国産原料にこだわった化学調味料無添加のポン酢です。果汁は愛媛・徳島県産だいたい果汁のみを贅沢に使用し、果汁の甘酸っぱさとフレッシュな香りをお楽しみいただけます。湯豆腐やおひたし、揚げ物などに幅広くご利用いただける味わいです。