

タンポポカツ

ほろ苦いタンポポの美味しい食べ方！
ジューシーな春の味が楽しめる肉とタンポポの葉の
ミルフィーユです。



【材 料】 2人分 * * * *

- タンポポの葉 8~16枚（大きさによる）
- 豚バラ肉 薄切り 8枚
- 小麦粉 少量
- 油

【作り方】 * * * * *

- ① 豚肉のバラ肉の薄切りを使い平らに並べ小麦粉をふり、タンポポの葉を並べ、ミルフィーユのように重ねていく。
- ② ある程度の厚さになったら、全体に小麦粉をふり、溶き卵をからませ、パン粉をつけて油で揚げる。

ひだ森通信 Vol.13 「職人の厳選薬草これ一品！」より



web



facebook



instagram



飛騨市薬草ビレッジ構想推進プロジェクト

令和5年4月