

# ウィナーシュニツテル(Wiener Schnitzel)

～長州黒かしわ料理～

(約4人分)

## 材料

長州黒かしわ胸肉	3枚
塩・胡椒	適宜
小麦粉・卵・パン粉（あれば強力粉）	適宜
長門ゆずきち	3個
揚げ油	



## 作り方

- ① 鶏（胸）肉を観音開きにし、厚さを（ある程度）一定にする為、のし棒や瓶などで4～6mm位に伸ばす
- ② 全体に塩・胡椒を振り、小麦粉を薄く叩いて、卵・パン粉を付け170度くらいの油で（色よく）揚げる
- ③ 熱いうちに長門ゆずきちを絞っていただく

## サイドディッシュ（付け合せ）

☆ポテトのパセリ風味

ポテト	4個	濃いめの塩水で茹で、フライパンにバターを焦がさないように溶かし、ポテトを入れて炒める。
バター	小さじ4	
あればイタリアンパセリ（またはパセリ）		パセリのみじん切り（大さじ2）を入れポテトに絡ませ、軽く塩をする

☆長門ゆずきち（輪切り）

☆レタス・・・できたら硬く巻いた芯の部分を使うときれい。ドレッシングで和えておく

- オリーブオイル	大さじ2
長門ゆずきち果汁	40mlくらい
タイム	少々（葉を茎からはずしておく）
塩・胡椒	適宜
- 蜂蜜	小さじ1/2

## タルタルソース

- ① トマト 1/2個・・・湯剥きして、種を除いて、みじん切り
  - ② きゅうり 1/2本・・・みじん切り
  - ③ 玉ねぎ 1/2個・・・みじん切り
  - ④ マヨネーズで和え、塩・胡椒で味を調える
- 塩をして水気を出し、絞っておく

トマトが入ったタルタルソースはいつもと少し違っていい味です。トマトが旬の頃におすすめ