



【材料】 4人分

カツ用豚肉 500g／にんにく 2かけ  
唐辛子 適量／ヤシ砂糖 大さじ2  
オイスターソース 大さじ1／醤油 大さじ1  
黒胡椒 少々／水 50cc

(盛りつけ飾り)

トマト／きゅうり／レタス／白飯

\* \* \* \* \*

【作り方】

- 1) にんにくをすりおろし、唐辛子をみじん切りにする。
- 2) 全ての材料を混ぜ合わせ、一晚漬込み、豚肉に味をなじませる。
- 3) グリルでこんがり焼く。
- 4) 適当な大きさにカットし、皿に盛りつける。  
トマト、きゅうり、レタス、白飯と一緒に盛りつければ、カンボジア屋台風。