

大葉のミルフィーユカツ

材料 (3~4人分)

大葉8枚×2 / 梅干し2個 / 豚バラ薄切り肉
150g×2 / 塩、こしょう / 薄力粉 / とき卵 / パ
ン粉 / 揚げ油 / カボス



ワンポイント
アドバイス

チーズをプラスしてもOK。



作り方

①豚バラ肉はパックからそのままだし、塩、こしょうを振る。②豚バラ肉の上にペースト状にした梅干しを塗り、大葉を広げ、手前から巻く。③薄力粉、とき卵、パン粉の順に衣をつける。④160度の油で揚げる。切り分けてお皿にのせ、カボスを添える。

