

豚バラのチーズしそ巻き

材料 4人分



・豚バラスライス	16枚
・ミックスチーズ	200g
・大葉	24枚
・ポン酢	適量
● 揚げ衣 ●	
・小麦粉	50g
・卵	1個
・パン粉	100g

作り方

- ① 豚バラスライス2枚を1/2にし、中身の具が出ないように少し重ねて横長に並べます。
- ② ①に塩・こしょうをし、小麦粉で打ち粉をします。
- ③ 豚肉に大葉3枚を並べ、チーズを乗せて巻きます。
- ④ ③に小麦粉、卵、パン粉の順に衣を付け油で揚げます。
※おいしそうな揚げ色が付けば完成です。
- ⑤ 皿に盛り付け、ポン酢をつけて食べます。