



大葉とチーズの はさみカツ

夏のさわやかな香り しそレシピ① 大葉とチーズのはさみカツ



材 料 (2人分)

大葉 3枚
豚ロース薄切り 6枚
スライスチーズ 3枚
パン粉 1カップ
サラダ油 適量
塩こしょう 少々
【バッター液】

水 30cc
牛乳 30cc
小麦粉 大さじ4~5
卵 1個
だしパック(中身) 小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用

- 豚肉の両面に軽く塩こしょうをする。バッター液を作つておく。
- 大葉は縦半分に切る。スライスチーズは1/4に切る。
- 豚肉に大葉・チーズ・大葉の順にのせ、豚肉をのせてはさむ。
- バッター液・パン粉の順に衣をつける。
- フライパンにサラダ油を加熱し、④を入れて両面がきつね色になるまで揚げて、器に盛りつけたらできあがり♪

コツ・ポイント

- 豚ロース肉は大葉・チーズより一回り大きくなるように並べてからはさんでください。
- バッター液を使うと手間も省けて、粉の飛び散りも防げます。
- チーズは豚肉からはみ出さないように。はみ出ると揚げると外に出ます。
- 油に入れてすぐさわらないように!! 衣がはがれてしまいます。