



# 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

- ① 豚肉の両面に軽く塩こしょうをする。バター液を作っておく。
- ② 大葉は縦半分に切る。スライスチーズは1/4に切る。
- ③ 豚肉に大葉・チーズ・大葉の順にのせ、豚肉をのせてはさむ。
- ④ バター液・パン粉の順に衣をつける。
- ⑤ 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。はみ出す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。