

# 豚カツのミルフィーユ仕立て



《材料》 6枚分  
豚ロース薄切り肉 12枚  
青しそ 6枚  
スライスチーズ 3～4枚  
塩・コショウ・サラダ油 適量  
卵 1個、小麦粉、パン粉 適量

《下準備》  
①青しそ、チーズは豚肉の幅にあわせておく。  
②豚肉には塩コショウをふる。

《作り方》  
1. 豚肉の上にスライスチーズと青しそをのせ、さらに豚肉をのせてはさむ。  
2. 1に②をまぶす。  
3. フラ小麦粉・とき卵をつけてパン粉で衣をつける。  
4. フライパンに2cmくらいの油を入れて、焼き揚げにする。

## オススメポイント

チーズ・青しそ・豚肉は相性ぴったりの取り合わせ！  
薄切り肉をボリュームアップしちゃいましょう。  
チーズの塩味としそのさっぱり味でそのまま食べてもOK。  
もちろんお好みでケチャップやソースをつけても。

アレンジとして、レンコンや歯をはさんでもおいしいです。