

チーズとんかつ

チーズとんかつ

調理時間
30分以内



豚肉と相性の良いチーズがたっぷり。
とろ〜り揚げたてを召し上がれ♪

Super Ichiko
For Natural And Gourmet Market Scene
イチコ

材料

豚ロース薄切り肉……4枚
塩・コショウ……少々
とろけるチーズ(スライス)……4枚
薄力粉・パン粉……各適量・溶き卵……1個分
揚げ油……各適量

作り方

- ①とろけるスライスチーズは半分に折り、2枚分を重ねる。
卵は溶いてバットや皿などに入れ、
薄力粉、パン粉も平たい容器に入れておく。
- ②豚ロース肉は平らに伸ばし、塩、コショウをふる。
豚肉2枚でスライスチーズを隙間のないように巻く。
- ③薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけ、170度の油で
カラッと揚げる。半分にカットし、お皿に盛り付け完成。

レシピは精肉売場にてご用意いたしております。