

大根と豚ロース肉のミルフィーユカツ

材 料(4人分)

大根	適量
豚ロース肉 (薄切り)	4枚×4個分 (16枚)
小麦粉	適量
卵	適量
パン粉	適量
塩こしょう	少々



- ① 大根を豚肉の大きさに合わせて、2～3mm の厚さで四角に切る。
- ② 豚肉2枚を広げて、2枚を互い違いに重ねる。
- ③ 上から豚肉2枚、四角に切った大根1枚、豚肉2枚になるように交互に重ね、両面に塩こしょうを軽く振る。
(大根が豚肉からはみ出ないようにする。)
- ③ 小麦粉、卵、パン粉の順につけ、170℃の油で両面こんがりと色がつくまで揚げる。