

豚肉のまき巻きロール



材 料 2人分

豚肉細切れ 240 g
青じそ 10 枚
塩、こしょう 少々
卵 1/2 個
小麦粉 大さじ 1
パン粉 適量
揚げ油 適量

添え野菜

キャベツ 1 枚
人参 少々
すだち 1 個

作り方

- ① 豚肉の細切れをまな板の上に 1 枚ずつ広げて、軽く塩こしょうをしながら青じそをのせ、また豚肉を重ね 3 層にし、手前から巻いてロール状にする。
- ② ①に小麦粉、卵、パン粉をつけて 180℃の油で揚げる。食べやすい大きさに切っておく。
- ③ お皿に添え野菜を盛り付け、ロールカツを盛り付ける。