

豚肉と大葉のロールカツ

使用商品 おちょぼ口うめ正油



調理時間
(目安) 25分

料理特徴

大葉を豚肉で巻いたジューシーなカツを、『おちょぼ口うめ正油』でさっぱりと香りよくお召し上がりいただけます。

材料 2人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|-------------|------|-----------|-----|
| 豚肉(しゃぶしゃぶ用) | 240g | 千切りキャベツ | 80g |
| 大葉 | 8枚 | おちょぼ口うめ正油 | 適量 |
| 塩胡椒 | 少々 | | |
| <衣> | | | |
| 小麦粉 | 大さじ2 | | |
| 卵 | 1/2個 | | |
| パン粉 | 40g | | |
| 揚げ油 | 適量 | | |

作り方

- ①大葉を豚肉で挟んで巻く(大きさはお好みで)。
- ②①に塩胡椒をふって、小麦粉・溶いた卵・パン粉の順に<衣>を付け、170℃の油で揚げる(揚げ時間目安:4分)。
- ③皿に千切りキャベツ・②を盛り付け、お好みの量のおちょぼ口うめ正油をかけて出来上がり。