

# 大葉とチーズの ミルフィーユカツ

【1人分:582kcal(ご飯170gを含む)】



## 材料(4人前)

豚肩ロース	240g
塩	少々
こしょう	少々
スライスチーズ	4枚
大葉	8枚
薄力粉	大さじ1
卵	1/2個
パン粉	60g
揚げ油	適量
キャベツ	100g
トマト	1/2個

## 作り方

- ①豚肉に塩・こしょうで下味をつける。
- ②スライスチーズを1/2に切る。
- ③豚肉にスライスチーズと大葉を挟む。
- ④③に薄力粉・卵・パン粉を順につけ、油で揚げる。
- ⑤キャベツは千切りにする。
- ⑥トマトはくし型に切る。

~POINT~