

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ポリユースミで満足感たっぷりの一品です！
幸せロール揚げ！
とろろりチーズ×豚バラキャベツの



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
油の切れがよい サクッとパン粉

豚肉のキャベツ&チーズロール揚げ

材料 (2人分)

豚バラ(しゃぶしゃぶ用)	パン粉	適量	
.....18枚程度	塩	少々	
キャベツ	胡椒	少々	
.....大3枚	油	適量	
スライスチーズ3枚	ケチャップ	適量
卵1個		
小麦粉適量		

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 キャベツは耐熱皿に入れてラップをし、電子レンジ(600w)で約2分加熱し、粗熱をとり、水気を拭く。
- 2 豚バラ3~4枚を横に少し重なるように並べて塩、胡椒をする。豚バラの上にキャベツを置き、その上に豚バラ2~3枚をのせ、塩、胡椒をし、スライスチーズを重ね、端から巻く。
- 3 ②に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣付けする。180度に熱した油できつね色になるまで揚げる。
- 4 斜めにカットして器に盛付け、ケチャップを添える。