

チーズカツのミルフイユ バルサミコソース

名前: 増山 奈央 @ ケーキ教室 なあ〜ちえ

調理時間:約30分 分量:2人分

トースターでも作れる、とってもジューシーな柔らかチーズカツ。



Point

脂身が少ないのに柔らかくジューシーに仕上がる薄切り肉を使用。揚げ時間も短縮でき、トースターやオーブンで気軽に焼き揚げののもオススメです。

調理のコツ

お子さま向けにはチーズを多めに。サッパリめし上がりたい時は、バジルや大葉、粒マスタードをサンドしましょう。バルサミコ酢はしっかり煮詰めるのが、おいしいソース作りのポイントです。

材料

薄切り豚肉 400g(6枚程度)
 チーズ(溶けるもの)..... 2枚
 小麦粉 適量
 卵 適量
 パン粉 適量
 バルサミコ酢 大さじ2
 塩胡椒 適量

醤油 大さじ1
 ベビーリーフ 適量
 揚げ油 適量
 トマトなど 適量

手順

- ① 薄切りロースに塩胡椒で下味をつける。
- ② 薄切り肉を1枚おいて、カットしたチーズをサンド。その上から薄切り肉、カットしたチーズ、薄切り肉の順番でミルフイユのように重ねる。(チーズ以外の具材でも同様に)
- ③ 重ねた肉に、小麦粉、卵、パン粉をつける。
- ④ 揚げ油を鍋に入れて180度に熱したら、カツを揚げる。こんがり揚がったあと、食べやすい大きさにカットする。
- ⑤ バルサミコソースを作る。鍋にバルサミコ酢を入れ、弱火で煮詰める(焦がさないように)。煮詰まったあと醤油を加え、沸騰させたらソースが完成。
- ⑥ お皿にベビーリーフやトマトを飾り、カツにバルサミコソースをかけて完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (冬にオススメ)

ジューシーで濃厚なチーズ料理に、ほど良く渋みのあるカベルネ・ソーヴィニヨンがマッチ。料理がすすむ、食事のベストパートナーです。

