家庭で簡単に作れる！ジビエ活用料理のレシピ　その⑩

調理法
揚げる

紫蘇たっぷりのミラノ風カツレツ

☆材料（６人分）

・猪ロースススライス（シカ肉でもＯＫ）
　※青じそと同じ大きさの肉‥‥１８枚
・青じそ　‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥１２枚
・小麦粉、卵、パン粉、揚げ油‥‥適量
・塩、コショウ、粉チーズ‥‥‥‥適量

・千切りキャベツ、パセリみじん切り
‥‥適量

☆作り方

① 猪肉は紙タオルの上に並べ、しばらくおいて水分を取る。

② 青じそに小麦粉を軽くつける。肉、青じそ、肉、青じその順番でサンドされる状態にする。

③ ②を小麦粉、卵、パン粉の順にくぐらせ１８０℃の油で４～５分揚げる。

④ 皿に盛り、塩、コショウ、粉チーズを振る。千切りキャベツを添えパセリを散らす。

☆シェフのワンポイントアドバイス

・パン粉をつける前に塩を振ると、しそ、肉から水分が出てしまうので、
塩は揚げてから振る。

レシピ考案…ビストロぷぅ・あ・ぷぅ　池田シェフ