

# 「とろりチーズのロールカツ」

主菜(肉料理)担当:野村高校



## 「ロールカツ」

### 【材料】

豚薄切り肉・・・20枚(300g)  
塩、こしょう・・・少々  
大葉・・・・・・・・10枚  
ピザチーズ・・・・適量  
小麦粉・・・・大さじ1(まぶす用)  
小麦粉・・・・大さじ8  
溶き卵・・・・2個分  
水・・・・大さじ2 } A  
パン粉・・・・1カップ  
揚げ油・・・・適量

### 【作り方】

- ①豚肉は2枚を1組にして1cm程度重ねて広げ、塩、コショウをふる。手前に大葉を1枚とチーズをのせ、くると巻く。計10本作る。
- ②Aをボールに入れて混ぜる。①に小麦粉⇒A⇒パン粉の順に衣をからめて、170℃の油で色よく揚げる。

## 「ソース材料」

### 【材料】

すりごま・・・・大さじ2  
しょうゆ・・・・大さじ2  
マヨネーズ・・・・大さじ1/2  
砂糖・・・・小さじ1  
酢・・・・小さじ1  
水・・・・小さじ1  
柚子果汁・・・・小さじ1

### 【作り方】

- ①材料を小鍋に入れ、軽く煮立たせる。

