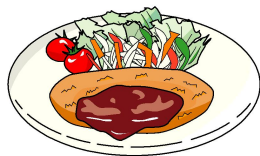


# 焼きミルフィーユとんかつ



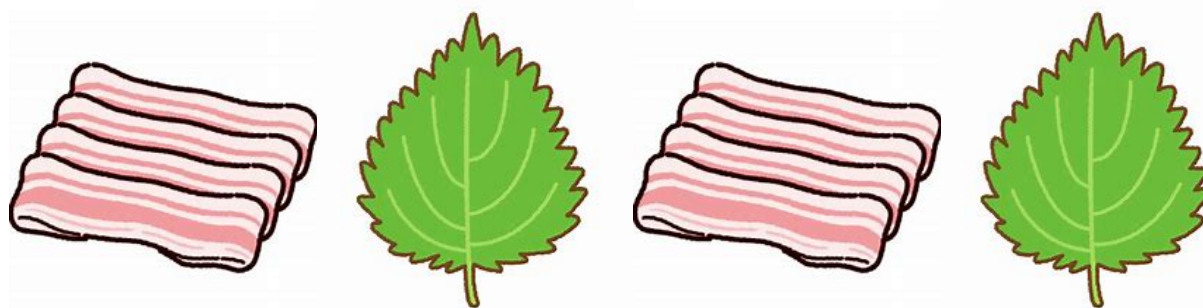
## 焼きミルフィーユとんかつ

### ■材料（2人分）

豚ロース肉（薄切り）	8枚
塩、こしょう	少々
大葉	6枚
小麦粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量
サラダ油	小さじ1

### ■作り方

- ① 豚肉を広げて、塩、こしょうする。
- ② 豚肉を2枚重ね、その上に大葉を2枚並べる。  
これを2回くり返し、最後に豚肉を2枚重ねる。
- ③ すべて重ねたら、半分に切る。
- ④ 小麦粉、溶き卵、パン粉の順にまぶして、ラ・クックに並べる。
- ⑤ ④にサラダ油をまわしかけたのち、ラ・クックのふたをして、弱火で8分焼く。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。