



和皿を使ってワンランク上の高級感 チーズミルフィーユ トンカツ膳

定番のトンカツメニューにひと工夫。紫タマネギのソテーを添えたミルフィーユカツを白い和皿で上品に演出しました。小皿にはカラフルなトマトのマリネ、白いスープカップにはキャロットスープと、彩りも豊かです。

1. チーズミルフィーユトンカツ (D281KOH)
2. ごはん (A123HPC)
3. カラフルトマトのマリネ (D288B)
4. キャロットスープ (C38IWC)

1. チーズミルフィーユトンカツ (D281KOH)

【材料】：1人分

豚肉 ロース薄切り	3枚
塩こしょう	少々
スライスチーズ	2枚
大葉	2枚
小麦粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量

紫タマネギ	1.5cm輪切り 1枚
サラダ油	少量

◆ビーツ水煮	30g
◆アプリコットジャム	小さじ1
◆塩こしょう	少々

パルメザンチーズ	少量
セルフィーユ	少量

【作り方】

- ① 豚肉を広げて塩こしょうをふり、スライスチーズと大葉を重ねてのせ、これを繰り返して3枚重ねにする。
- ② ①に小麦粉、溶き卵、パン粉の順にフライ衣をつけて中温の油で揚げる。
- ③ 紫タマネギは、サラダ油で両面を焼きつけて火を通し、半分に切る。
- ④ ビーツをピューレ状にして、アプリコットジャム、塩こしょうと混ぜ合わせ、ビーツソースにする。
- ⑤ カツと紫タマネギを食べやすい大きさに切ってプレートに盛り、ビーツソースをかけ、チーズとセルフィーユをのせる。

2.ごはん(A123HPC)

【材料】：1 人分

ごはん	150g
パセリ	少々

【作り方】

- ① 器に盛ってパセリのみじん切りを散らす。

3.カラフルトマトのマリネ(D288B)

【材料】：1 人分

カラフルミニトマト	4個
◆オリーブオイル	小さじ 1
◆レモン汁	小さじ 1/2
◆ハチミツ	小さじ 1
◆塩	少々
◆ディル	少々

【作り方】

- ① ミニトマトのヘタを取り除き、◆を加えて和える。
② 10分以上おいて味と香りを馴染ませる。

4.キャロットスープ(C38IWC)

【材料】：1 人分

キャロットスープ	150ml
ホイップクリーム	大さじ 1/2

【作り方】

- ① スープを温めて器に入れ、ホイップクリームをのせる。