

Oisix おうちレストラン

ミルフィーユカツレツ カプレーゼ仕立て

2人前 | 調理時間30分



Chef's Voice



高澤 義明 シェフ

食卓にワインがある時に一緒に楽しんで頂きたい、イメージです。トンカツを少し洋風にアレンジしてみました。

TAKAZAWA

東京都港区赤坂3-5-2 サンヨー赤坂ビル裏側2F
TEL 03-3505-5052 *予約はホームページからのみ
<https://www.takazawa-y.co.jp/>



お届けする食材

豚ローススライス 200g(約7枚~10枚程度、お好みで)
バジル(大葉でも可)..... 1パック
スライスチーズモッツアレラ.....2枚
玉ねぎ1/2個
トマト缶(カット).....1/2缶
たまご2個

ご用意いただく食材

にんにく 1片 オリーブオイル 小さじ1
塩A 小さじ1 一味唐辛子 少々
小麦粉 50g 塩B 小さじ1
パン粉 50g サラダ油 4~500ml

- 1 スライスチーズを半分に切る。にんにくと玉ねぎをみじん切りにする。盛り付け用にバジルを4枚取り分けておく。
- 2 小鉢にたまごを溶き、バットに入れる。
- 3 肉2枚を広げ、チーズ2枚→肉1枚→トッピング用のバジル半量→肉1枚→チーズ2枚→肉1枚→バジル半量→肉2枚の順に重ねてミルフィーユ状にする。
- 4 ミルフィーユの両面に塩Aをふり、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に全面につける。
- 5 鍋にオリーブオイル、にんにくを加え火をかけ、香りが出るまで弱火で炒める。お好みで唐辛子を加える。
- 6 玉ねぎのみじん切りを加え、弱火で3分炒める。
- 7 塩Bを加え、弱火で2分炒める。
- 8 さらにトマト缶を加え、弱火で5分ぐらい煮込む。塩気が足りなければ調整する。
- 9 フライパンにサラダ油を注ぎ、火をかける。
- 10 油が温まったことを確認したあと(パン粉をいれ1秒後にピチピチし始めたらOK)パン粉をつけたお肉を入れて、両面3分程度ずつ揚げる。
- 11 油から取り出し、火が通っているか確認し、食べやすい大きさに切る。
- 12 皿にトマトソースを広げ、カツを断面を上にして盛り付ける。バジルを添える。

Chef's Point



肉→バジル→肉→チーズ×2回 重ねてボリュームに!

肉2枚を広げ、チーズ2枚→肉1枚→トッピング用のバジル半量→肉1枚→チーズ2枚→肉1枚→バジル半量→肉2枚の順に重ねてミルフィーユ状にする。



ソースは煮込みすぎず、フレッシュ感と酸味を残した仕上がりに

弱火で5分ぐらい煮込みます。あまり煮詰めようと思わずさくっと合わせるような感じがポイントです。



6等分すれば2皿分。チーズがとろーり溶け出す温度が大事!

1枚で2人で食べれる量があると思います。まず半分にサクッと切り、それを3分の1にカット。中のチーズがとろーりと溶け出す温度感が大事です。