

ちよっぴり贅沢な本格グルメを
お家で手軽に楽しめませう。



🍷 Okazu recipe 05

ミルフィーユカツレット

唐揚げモード
230°C 10min ○

唐揚げモード
10min ○

材料

豚薄切り肉	10枚
パン粉	大さじ6
オリーブオイル	大さじ1
粉チーズ	大さじ1
パセリ(みじん切り)	大さじ1/2
薄力粉	適量
卵	適量
塩	適量
コショウ	適量

作り方

1. 豚薄切り肉を5枚重ね、表面に塩、コショウをする。
2. パン粉にオリーブオイルと粉チーズ、パセリを混ぜる。
3. 1に薄力粉をまぶし、溶いた卵を絡め2のパン粉をつける。
4. アルミホイルを敷いた天板に置き、【唐揚げモード】230°Cで10分、裏返してもう一度10分追加して焼く。



コンベクションモードを使用
ダイヤルを風マークに
合わせます。

本格カツレットが
お家で簡単に!

