

○三重県産 極み豚ミラノ風カツレッツ

【材料】

豚ロース肉
パルメザンチーズ
パン粉
トマト
レモン

【作り方】

- ① パン粉とパルメザンチーズを細かくします。
- ② 豚ロース肉をたたいてうすくのばします。
- ③ 豚ロース肉に塩こしょうをして小麦粉をつけて溶きたまごにくぐらしパン粉とパルメザンチーズを細かくしたものをつけます。
- ④ トマトは湯むきします。
- ⑤ トマトをざく切りにしてオリーブオイルと塩こしょうで味付けします。
- ⑥ レモンをくし切りにします。

○りんごのシューウルーデル

【材料】

りんご
レーズン
砂糖、レーズン、シナモン、春巻きの皮、パン粉

【作り方】

- ① りんごをスライスします。
- ② 鍋にバターをいれとかし、りんご、さとう、レーズン、レモン、シナモンを入れて軽くに込みます。
- ③ 春巻きの皮でつつんで焼きあげます。