

Franc franc



Francfrancイオンモール宮崎店から素敵なプレゼント☆重ねて収納できるスタッキングシリーズのマグカップとボウルのセットを3名様にプレゼント致します!単品で使用するとシンプルですが、重ねるととってもポップですね♪

※応募の詳細は裏表紙をご覧ください。



1人前：約500kcal

ビーフカツサンド

[材料(2人分)]

牛ヒレ肉	100g
塩コショウ	適量
小麦粉	適量
溶き卵	1個分
パン粉	適量
揚げ油	適量
バケット	1/2本
クリームチーズ	大4
サラダ菜	適量
ミニトマト	4個

[作り方]

- ①牛ヒレ肉は室温に戻しておいて、塩コショウ→小麦粉→溶き卵→パン粉の順につけて、180度の油で約4分、強目の中火できつね色になるまで揚げ焼きにします。5分おいて、余熱で火を通します。4等分にスライスします。
 - ②バケットは8等分にスライスしてそれぞれにクリームチーズを塗ります。①をはさんでサラダ菜やミニトマトと器に盛り付けてできあがり。
- ※お好みで粒マスタードなどをつけてお召し上がりください。