

1人前：約947kcal

ポークカツレツ きんかんのクリーミーソース

[材料 (2人分)]

きんかん	10個
とんかつ用ロース肉	2枚
塩胡椒	適量
卵	1個
パン粉	適量
クリームチーズ	100g
プレーンヨーグルト	100g
塩胡椒	適量

揚げ油

[作り方]

- ①きんかんは種を取ってスライスします。
- ②クリームチーズは耐熱容器に入れラップをして1分ほど温め、ヨーグルトと混ぜます。①を加えて塩胡椒で調味します。
- ③ロース肉は麺棒などで叩いて薄く伸ばし、塩胡椒をして溶き卵をハケでぬってパン粉をしっかりとつけます。
- ④揚げ油で③をきつね色になるまで揚げ②と皿に盛り付けてできあがり。

