



バジルとモッツアレラの牛ロール

●調理時間35分

●材料 (4人分)

- 牛ロースの薄切り：250g
- モッツアレラチーズ：1/2個
- バジルの葉：1枝
- 塩：少々
- 黒こしょう（できれば粗引き）：少々
- 薄力粉：適宜
- 卵：1個
- パン粉：適宜
- 揚げ油：適宜
- トマトソース：少々

●作り方

- ①モッツアレラチーズは7mm角位の棒状に切る。バジルの葉は大きいようであれば半分にカットしておく。
- ②まな板に牛スライスを広げ（大判のものは1枚でよいが小さいときは2枚をつなぎ合わせて使用する）塩、黒こしょうをふる。（塩はしっかりめにしておく）手前にバジルとモッツアレラチーズを置き、1回転させて巻き込んだら左右をかぶせ、そのままクルクルとロール状にして形を整える。
- ③②を薄力粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、180度に熱した油でカリッと揚げる。
- ④そのままソースなどをつけて召し上がっていたとしてもよいが、トマトソースにバジルのみじん切り、レモン汁、タバスコで味を調えたものをあわせるとサッパリと味わえる。

トマトソースが無い場合は、フレッシュトマトを湯むきして、包丁で粗くたたき、同じくバジル、レモン汁、タバスコ、塩、こしょうで、味を調べてソースにするとよい。

※バジル、トマト、モッツアレラの黄金の組み合わせはパーティーのお料理にもバッチリ！
 ※チーズがトロリと溶け、バジルの香りで食欲も増しますよ

