

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with  
Craft-Beer



今月のテーマ「オリーブオイル」

## ミラノ風カツレツ オリーブオイル揚げ

オリーブオイルだから、軽くてコクある仕上がり!



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## オリーブオイルだから、軽くてコクある仕上がり! ミラノ風カツレツ オリーブオイル揚げ

### 材料 (3枚分)

豚ロース薄切り肉	3枚(約100g)
卵	1個
パン粉(細目)	20g
グラナパダーノチーズ(すりおろし)	15g*
塩・こしょう	少々*
オリーブオイル	適量*
粗挽き黒こしょう	お好みで少々*
ルッコラ	適宜
トレビス	適量

### 【野菜用ドレッシング】

材料すべてを混ぜあわせる	
オリーブオイル	少々*
レモン汁	少々
塩	少々*

\*印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. 豚肉の両面に、軽く塩・こしょうをする。
2. パン粉に、グラナパダーノチーズを混ぜ合わせる。
3. 卵に塩・こしょうを加え、よく溶いて、1の豚にからませる。
4. 3を2のパン粉にしっかりまぶす。
5. オリーブオイルを中火で熱し、4を炒め揚げし、焼き色がついたら取り上げ、油を切り、皿に盛る。
6. お好みでカツレツに、粗挽き黒こしょう

をかけ、【野菜用ドレッシング】であえた、ルッコラとトレビスを添える。

### 🍷 クッキングポイント

オリーブオイルで揚げるので軽やかに仕上がりました。衣にチーズを合せているので、そのままパクパクおつまみとして楽しめます。

### 🍷 マッチングポイント

ビールには揚げ物! 今回はフレッシュなホールホップを使用して作った爽やかなビールを合わせました。またチーズの衣の旨みがビールのコクを引き立ててくれます。

【このタイプの一例】 シェラネバダ ペールエール



イオンリカーのHPでも、  
簡単でおいしい!! お酒に合うレシピをご紹介します。  
<http://www.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR