

カニクリームコロッケ



料理特徴

海鮮風味のアップしたクリーミーなクリームコロッケです。

材料 16 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
玉葱	200g	揚げ油	適量
無塩バター	60g		
薄力粉	54g		
牛乳	500ml		
カニかまぼこ	140g		
いさだ醤油	16g		
塩	0.4g		
<衣>			
薄力粉	30g		
パン粉	50g		
溶き卵	1個分		

作り方

- ①玉葱は薄くスライスし、バターで弱火でじっくり炒め、玉葱が透き通ってきたら、火を止めて薄力粉を入れる。
- ②火を止めたまま粉っぽさがなくなるまで混ぜ、再び火をつけて、弱火にして牛乳を少しずつ注ぎ混ぜる。
- ③トロツとしてきたら、割いてカットしたカニかまぼこ・いさだ醤油・塩を加え、弱火で5分程煮詰める。
- ④バットに移して粗熱を取り、ラップをかけ30分程冷蔵庫で冷ます。
- ⑤冷めたら俵型に成形し、小麦粉→溶き卵→パン粉の順につけて160℃で揚げる。