**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ2**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | フタミカレーコロッケ |
| 料理名 | 二海カレーコロッケ |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | 八雲のじゃがいも、牛乳、ホタテをコロッケ一品で味わってほしい。 |
| 主な食材 | じゃがいも、牛乳、ホタテ稚貝 |
| 材料と分量（１人分） | ・じゃがいも　　　　　　　　　　　　　･･･3個　　・ホタテボイル稚貝　　　　　　　　　　･･･60g　　・クミン、コリアンダー、ガラムマサラ　･･･各少々　・生パン粉　　　　　　　　　　　　　　･･･適量・ホワイトソース（牛乳･･･100㏄、小麦粉･･･大さじ1、ホワイトカレーフレーク･･･大さじ1、バター･･･8g）・バッター液（牛乳･･･50㏄、小麦粉･･･大さじ5、卵･･･1個、　ホワイトカレーフレーク･･･大さじ1、カレー粉･･･大さじ1）※材料費（　100　）円 |
| 作り方 | ①　じゃがいもは皮を剥き茹でて、熱いうちに潰して塩・こしょうをする。②　ホワイトソースの材料を小鍋に入れて火にかけソースを作る。③　①、②、稚貝、香辛料を混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。④　俵型に作りバッター液につけ、生パン粉をまぶし180℃で色づくまで揚げる。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　40　）分 |