**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 |