**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ20**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | ヤクモカレークリームコロッケ |
| 料理名 | 八雲カレークリームコロッケ |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | 八雲町のホタテと味噌を使用し、子供も大人も大好きなクリームコロッケにしました。 |
| 主な食材 | ホワイトカレールー、玉ねぎ、じゃがいも、バター、牛乳、小麦粉、OKみそ、卵、パン粉、油、ブロッコリー、ホタテ |
| 材料と分量（１人分） | ・玉ねぎ　　　　　　　･･･20g（1/8個）・じゃがいも　　　　　･･･15g（小1/4個）・バター　　　　　　　･･･5g　　　 ・小麦粉　　　　　　　･･･大さじ1/2　　　　　 ・ホタテ貝柱　　　　　･･･1/2個・牛乳　　　　　　　　･･･50g・ホワイトカレールー　･･･大さじ1/2強・OKみそ　　　　　　･･･小さじ1/8・小麦粉　　　　　　　･･･少々・卵　　　　　　　　　･･･少々・パン粉　　　　　　　･･･5～10g・揚げ油　　　　　　　･･･適量・ブロッコリー　　　　･･･5g（彩りなのでなくてもOK）　　　　　 ※材料費（　80　）円 |
| 作り方 | ①　玉ねぎをみじん切り、じゃがいもを5mm角に切る。ブロッコリーはレンジでチンしてみじん切りする。②　玉ねぎとじゃがいもをバターで炒め、玉ねぎが透き通ってきたら小麦粉を入れて炒める。③　ホタテを細かくして②に加えて混ぜる。④　牛乳、カレールーを入れて軽く煮詰める。⑤　味噌を入れて味を調えまとまったらブロッコリーを加える。⑥　バットに移し平らにし冷蔵庫で10～15分冷やす。⑦　好きな形に成型して（ホタテのような形にしてもかわいい）衣をつけて170℃くらいで色よく揚げる。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　30　）分 |