

クリームコロッケ☆カニ風味

材料 (8個分)

鶏ささみ 1本(60g)
かにかま(サラダタイプ)3本(60g)
玉ねぎ(みじん切り)1/4個分
オリーブオイル 大さじ1 バター30g
小麦粉大さじ3 牛乳 180cc
生クリーム 20cc ローリエの葉 1/2枚
レモンの絞り汁小さじ1 粗塩または塩小さじ1/2
こしょう少々 揚油 適量



作り方

-  ささみ肉とカニカマは細かく切る
-  温めたフライパンにオリーブオイルとバターを溶かし玉ねぎを炒め、ささみ肉とカニカマ、ローリエの葉を炒める
-  次に小麦粉を入れて弱火にして2~3分焦がさないように炒める
-  牛乳と生クリームを加えてヘラで混ぜながら煮詰める
-  フツフツしてトロリとするまで煮詰めたら、粗塩・こしょう・レモン汁を加え一混ぜしたら火を止める。ローリエの葉を取り除く
-  バットに移す
冷めたら冷蔵庫に入れて冷やす
※30分以上は冷やす
※よく冷やした方が成形しやすいです

7 コロッケの種が冷えたら 8 当分にヘラで跡をつける



8 小麦粉の上に種をのせ、小麦粉をまぶしながら俵型に形を整える



9 次に溶き卵、パン粉の順にまぶす



※卵やパン粉をまぶす作業は種をつぶさないように優しく手早く作業

10 180度の揚油できつね色に揚げる



11 完成！

