

ちょっと贅沢 カニクリームコロッケ



材 料 4人分

カニ缶 1缶
玉ねぎ (みじん切り) 1個
人参 (みじん切り) 中1/2本
セロリ (みじん切り) 1/2本
卵黄 1個
白ワイン 100ml
油 小さじ1/2
(ホワイトソース)
牛乳 500ml
バター 60g
小麦粉(ふるっておく) 60g
塩コショウ 少々

(衣)

小麦粉 適量
卵 1個
パン粉 適量
揚げ油 適量

(トマトソース)

トマトケチャップ 大さじ4
赤ワイン 大さじ3
添え野菜 お好みで

作り方

- ① 熱したフライパンにバターを溶かし、ふるった小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで焦がさないように炒める。
- ② いったん火からおろして濡れた布きんにのせて冷まし、ひと息ついて火に戻し温めておいた牛乳を加えてとろみがつくまで弱火で混ぜる。塩コショウをする。
- ③ 玉ねぎ、人参、筋を取ったセロリをみじん切りにし油を引いたフライパンで野菜の甘みが出るまで炒め、カニ缶、白ワインを入れて煮詰める。
- ④ ②に③を加えて煮込み、溶いた卵黄を加えて混ぜ、再び塩コショウで味を調える。
- ⑤ バットに薄く油を塗って④を入れて冷まし、冷蔵庫で1晩寝かして生地を引き締める。
- ⑥ 4人分に分けて形を整え、衣をつけて170度に熱した油で揚げる。
- ⑦ フライパンにトマトケチャップと赤ワインを入れて温め、トマトソースを作る。好みの野菜とともに盛り付けたコロッケに添える。