



やわらか和風コロツケ ～タルタル添え～



材 料 (2人前)

- きんぴら
 - ・じゃがいもの皮 1個分
 - ・にんじんの皮 1/2本分
 - ・醤油 大さじ2
 - ・みりん 大さじ2
 - ・砂糖 大さじ2
 - ・酒 大さじ2

- タルタル
 - ・マヨネーズ 大さじ4
 - ・からし 小さじ1
 - ・ゆで卵 1個
 - ・ボイルした野菜の端 適量
 - ・レモン汁 大さじ1

- コロツケ
 - ・じゃがいも 2個
 - ・牛乳 50cc
 - ・マヨネーズ 大さじ1
 - ・卵 1個
 - ・鰹節 30g
 - ・昆布 10g

作り方

●コロツケ

1. じゃがいもの皮とにんじんの皮を使ってきんぴらを作る。
2. マッシュポテトを作る。
3. 作ったきんぴらをマッシュポテトに詰める。
4. 出汁を取った後の鰹節を、フライパンでカラカラになるまで炒る。
昆布は100℃のオーブンで約1時間乾燥させる。
フードプロセッサーで粉碎しパン粉変わりにする。
5. 180℃の油で揚げて表面に色をつける。



●タルタル

1. マヨネーズにねりからしを合わせて好みの辛さにする。
2. 余った野菜の端などをボイルして食感が残るくらいで火を入れる。
3. 細かくカットしてタルタルにあわせる。
4. レモン汁をあわせて味を整える。

