

作品名 味噌香る ホロミソコロッケ

ポイント ドイツのショニツェルとコロッケを掛け合わせてつくり、ソースは牛乳コンクールということで、牛乳ベースのソースに深みのある味噌を入れてコクを出しました。
牛乳だけでなく、羊乳も入れることで、少し変わった風味をプラスしました。
※ペコリーノ・ロマーノは羊乳のチーズ

材料 牛乳 250ml

4人分

男爵いも	中2個	ペコリーノ・ロマーノ	約10g	バター	20g
玉ねぎ	中1/2個(100g)	生クリーム	50mL	味噌	大さじ1/3
豚肩ロース	200g	片栗粉	(小さじ1)	卵	1個
		砂糖	小さじ1	小麦粉	適量
		塩コショウ	少々	パン粉	適量
				揚げ油	適量

作り方

- ① ジャガイモの皮をむき、レンジで加熱して柔らかくする。玉ねぎをみじん切りして炒めておく。豚肩ロースを1cm角に切って、炒めておく。
- ② ジャガイモをつぶして、炒めた玉ねぎ、豚肩ロース、牛乳100mL、ペコリーノチーズ10g、塩コショウを混ぜ合わせ、かたさをみて片栗粉を適量入れる。
- ③ 鍋に牛乳150mL、生クリーム50mL、味噌大さじ1/2、バター5g、砂糖小さじ1、片栗粉大さじ1を全て入れて、火にかけて煮詰める。 ※ゆるければ、片栗粉を追加する。
- ④ ②のいもを8等分に丸め、表面に小麦粉、溶き卵、パン粉をつけて170°Cの油で揚げる。
- ⑤ きつね色になったら、油から揚げ、お皿に③のソースを敷き、その上にコロッケ2個を置き、上からチーズを削り完成。