

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作り、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。