

スコップクリームコロツケ



2024/1/17



材 料 (1人分)

	キャベツ	15 g
	コーン(冷)	15 g
	かにかま	15 g
	オリーブ油	0.3 g
	無塩バター	6 g
	小麦粉	6 g
A	牛乳	68 g
	チキンブイヨン(クノール スペシャル)	0.4 g
	塩・胡椒	0.25 g
B	パン粉	4 g
	オリーブ油	0.3 g
	クルトン	1 g

作 り 方

【下ごしらえ】

- ①キャベツは1cmの四角に切る。
- ②コーン(冷)は湯通しして、水気を切っておく。
- ③かにかまは斜めに1/2に切る。
- ④ポウルに「B」を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤オーブンは200°Cに予熱する。

【調理】

- ⑥鍋を温め、オリーブ油を入れ熱し、
 - ①を入れ、しんなりするまで炒め、
 - ②、③を入れ、③をほぐしながら炒める。
- ⑦別の鍋を温め、無塩バターを入れ熱し、小麦粉を加え、弱火で粉臭さが取れるまでしっかり炒めたら、「A」を少しずつ入れ、ダマにならないようにかき混ぜて火を通す。
- ⑧⑦に⑥を入れて混ぜ、塩・胡椒を入れて味を調える。
- ⑨⑧を耐熱の器に入れて平らにし、④を上のにせオーブンで焼き色がつくまで4~5分焼く。
※オーブンの性能により、焼き時間・温度は調整してください。

【盛付】

- ⑩⑨にクルトンを飾り、コースター等の上にのせる。
※スプーンを添えて下さい。

※市販のホワイトソース缶を使用する場合は
ホワイトソース60g、胡椒0.01gに代替可。