

## ●かにクリームコロッケ

材料 4 人分 調理時間 30 分 ( 冷蔵時間を除く )

- ・かにフレーク 100g
- ・玉葱 (みじん切り) 中 1 個
- ・小麦粉 大さじ 4
- ・牛乳 200ml
- ・バター 大さじ 2
- ・コンソメ 小さじ 1/2
- ・塩 適量
- ・こしょう 適量

衣

- ・卵 1/2 個
- ・小麦粉 大さじ 1
- ・パン粉 1/2 カップ



- ①深めのフライパンにバターを溶かし、玉葱をしんなりするまで炒める。
- ②火を弱め、小麦粉をふるいいれる。粉臭さがなくなるまでよく炒め、牛乳を少し入れてよく混ぜを繰り返す、全て加えたらよく混ぜながら中火にし、沸々してきたらコンソメ、塩、こしょう、かにフレークを加えよく混ぜる。
- ③火からおろし、バットや平たいお皿などに広げ 2 cm 厚さにならし、表面にラップを張り付け荒熱がとれたら冷蔵庫でよく冷やす。
- ④③を 8 等分にし、全体に小麦粉 (分量外) をまぶす。
- ⑤衣用の卵と小麦粉を混ぜて⑧につけ、パン粉をつける。
- ⑥180 度の油でカリッと揚げる。お皿に盛り付け、好みにソースをかける。