

## コンフコロッケ

ホクホクのじゃがいもにコンフの旨味がしみ込んでジューシーな味わい。

### ★ 材料(2人分) ★

- コンフ(プレーン) 大さじ4
- ジャガイモ(男爵) 3個
- 塩 小さじ1/4
- 万能ネギ 6本
- 卵 1個
- 薄力粉 適宜
- パン粉 適宜
- 揚げ油 適宜



コンフ(プレーン)使用

### ★ 作り方 ★



- 1 ジャガイモは皮ごと鍋に入れ、すっかりかぶるくらいの水、塩小さじ1(分量外)を入れ、茹でる。万能ネギは小口に切る。



- 2 串がすっと通ったら、熱いうちに皮をむき、つぶす。コンフ(プレーン)、塩、万能ネギを加え混ぜ合わせ、冷ます。



- 3 4等分に丸くまとめ、粉、溶いた卵、パン粉の順で衣をつける。中温の油できつね色になるように揚げる。



- 4 皿に盛ったらできあがり。

POINT

### 広沢さんの料理のポイント♪

熱いうちにじゃがいもをつぶし、コンフと合わせると味がよく馴染みます。

TASTE

### 料理の感想

サクッと揚がったコロッケは、コンフの旨味が閉じ込められた濃厚な味わい。たっぷりの万能ネギがコンフのおいしさをより引き立ててくれます。冷めても美味しくいただけます。