

お月見コロッケ2種類



おすすめワイン

フィリップ・テシエル・ポワン・ドゥ・ジュール

CHEVERNY Domaine Philippe Tessier
Le Point du jour

フランス 750ml

ガメイとピノワールのセパージュだから、ジャガイモの素朴さにチーズや生ハム、タイムを加えて香りやボディ感のマッチさせてみました。里芋コロッケは、鶏肉に加えた塩麴の香りと、ねぎの風味が、日本酒にぴったりです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

<じゃがいもコロッケ 約9個分>

じゃがいも……………大2個
生ハム(粗みじん)★……………1枚
片栗粉……………大さじ2
塩・黒こしょう・顆粒ブイヨン★……………各少々
タイムの葉……………適量
黒こしょう入りチーズ★……………20g
(7~8mm角にカット)
小麦粉……………適量
卵……………1個
パン粉……………適量

<里芋コロッケ 約9個分>

里芋……………中3個(約180g)
鶏挽肉……………70g
塩麴……………小さじ1と1/2
長ねぎ……………4cm
片栗粉……………大さじ1と1/2
柚子こしょう入りチーズ★……………20g
(7~8mm角にカット)
塩・黒こしょう・顆粒ブイヨン★……………適量
米粉(または、小麦粉)……………適量

揚げ油……………適量

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

<じゃがいもコロッケ>

- ①じゃがいもは皮をむき、厚さ5mmの半月切りにする。耐熱皿に並べ、水少々を振りかけ、ラップをする。
- ②①を、電子レンジで2~3分加熱して柔らかくし、熱いうちに細かくつぶす。
- ③②に、生ハム、タイムの葉、塩、黒こしょう、顆粒ブイヨンを加えて調味する。
- ④③を、9等分にし、それぞれの中央に黒こしょう入りチーズを包み、丸く成形する。
- ⑤④に、小麦粉、卵、パン粉を順につけ、170度の油で、ころがしながら、こんがりときつね色に揚げる。

<里芋コロッケ>

- ①里芋は、洗ひ、皮つぎのまま縦半分にカットし、耐熱皿に入れ、ラップをする。
- ②①を電子レンジで3~4分加熱して柔らかくし、皮をむき、熱いうちにつぶす。
- ③鶏挽肉に塩麴をまぶし、フライパンに少量の油を熱して炒める。火がとおったら、長ネギを加えてさっと炒め、軽く塩・こしょうする。
- ④②に③を加え、塩・こしょう・顆粒ブイヨン各少々で下味をつける。
- ⑤④を、9等分にし、それぞれの中央に柚子胡椒入りチーズを包み、丸く成形する。
- ⑥⑤の表面に、米粉(または、薄力粉)をつけ、170度の油で、ころがしながら、うっすら色づくまでからっと揚げる。