

高野豆腐のクリームコロッケ

<材料> 子ども 4人分

高野豆腐	1.5個	
牛乳	1/2カップ	
むきえび	60g	
玉ねぎ	1/4個	
バター	大さじ1	
コンソメ	小さじ1	
A {	小麦粉	大さじ1
	水	大さじ1
衣 {	小麦粉	適量
	卵	適量
	パン粉	適量
	油	適量

(作り方)

- ① Aを混ぜて、水溶き小麦粉を作る。
- ② 高野豆腐をおろしがねですりおろし、粉末状にして牛乳に浸しておく。
- ③ えびは粗いみじん切り、玉ねぎはみじん切りしておく。
- ④ 鍋を弱火にかけて、バターを溶かし、③を炒め②とコンソメを入れる。
- ⑤ ④に①を入れ、だまにならないようにしっかりと混ぜながら加熱する。
- ⑥ もったりとしてきたらバットに入れ冷やす。
- ⑦ ⑥が冷えたら4等分にし、俵型に形を整える。
- ⑧ ⑦に小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ油で揚げる。