

くわいライスコロッセ



<材料 -8個分->

くわい 250g (大で1個 30~40g)

小松菜 20本

ご飯 150g

牛乳 200cc

とろけるスライスチーズ2枚

① { 玉ねぎみじん切り 30g
粗みじん切りベーコン 1枚

② { チキンコンソメ 1/2包
塩・こしょう 少々

サラダ油 適量

ケチャップ 適量

<下準備>

- ・くわいの芽の外側の皮(薄皮)をむいて、土などを洗い流す。
- ・スライスするくわい 200gは、汚れた部分をきれいに洗い、底部分を切り落とす。(皮はむかず、芽も取らない)
※芽があった方がスライスしやすいので、芽は切り落とさない。
- ・すりおろすくわい 50gは、芽を切り落として皮をむく。
- ・くわいとくわいの芽は使用するまで、水にさらしておく。

<作り方>

- ① くわい 200gをスライサーで薄切りにして水気をふき取る。170度の油でカリッと揚げたら、ビニール袋に入れて細かく砕き、バットに広げておく。
- ② くわいの芽 8本は水気をふき取り、素揚げする。
- ③ 小松菜は根元を切り落として洗い、ラップでくるんで電子レンジで1~2分加熱して水気をしっかりと絞る。4本分を粗みじん切りに、16本は飾り用に別にしておく。
- ④ くわいホワイトソースを作る。
耐熱容器に①を入れて、ラップをして電子レンジで約3分加熱する。
すりおろしたくわい 50gと牛乳 100cc、②を加えて混ぜ、電子レンジで2~3分加熱して良くかき混ぜる。かためのとろみがついたら、残りの牛乳 100ccを加えて混ぜる。
- ⑤ 粗みじん切りの小松菜とご飯を④に入れて混ぜ、8等分量ずつ、①の衣の上において衣をつけながら丸くする。
- ⑥ 1枚を1/4に切ったスライスチーズをのせて、オーブントースターで焼き色をつけ、上部の真ん中に菜箸などで穴をあけてくわいの芽をさす。
- ⑦ お皿にライスコロッセを置き、小松菜の葉を広げて飾り、ケチャップでデコレーションする。