

いつものコロッケにひと手間プラス

小鳥のコロッケ



ポイント

思わず作りたくなる、小鳥の形がかわいいコロッケです。衣の卵は、スプーンでかけると形が崩れません。

材 料		(4人分)	作 り 方
小エビ	8尾		① 小エビは背ワタを取り、ゆでて尾は残して殻をむき、尾の先は切り離さずに開く。剣先（尾の中央のとがっている部分）の殻は取っておく。
ジャガイモ	300g		
タマネギ	40g		② ジャガイモは皮をむいて小さく切り、ゆでて、水分を飛ばし、粉吹き芋にしてつぶす。
ニンジン	20g		
バター	大さじ1		③ タマネギ・ニンジンはみじん切りにしてバターで炒める。塩・こしょうで味を付けて②に混ぜ合わせ、8等分に分けて卵形に丸める。
塩・こしょう	各少々		
衣			④ ③に小エビをのせて小麦粉、卵、パン粉の順に付け、熱した油で色良く揚げて剣先をくちばしにして付ける。
小麦粉	適宜		
卵	適宜		
パン粉	適宜		⑤ キャベツは千切りにしてフレンチドレッシングをまぶし、パセリを混ぜて皿に盛り、その上に④を盛る。
揚げ油	適宜		
キャベツ	200g		
フレンチドレッシング	大さじ2		
パセリ（みじん切り）	大さじ1		