

華麗なるどんこロッケ

出品者コメント

椎茸を甘酢で煮込み、カレー味のロッケ生地で包みました。海の幸山の幸に恵まれた大分県を表現するために青のりで磯らしさを出し、食感のアクセントに木耳を入れてます。また、椎茸はまるごと使っている為、インパクトがあります。

材料（4人分）

【コロッケ生地】		ケチャップ・・・・・・・・	小さじ1/3
乾燥椎茸（足付き）.....	4枚	蜂蜜・・・・・・・・	3g
じゃが芋・・・・・・・・	100~150g	米粉・・・・・・・・	大さじ1/2
白ネギ（白い部分）.....	15g	戻し汁・・・・・・・・	大さじ1
ツナ缶・・・・・・・・	25g	植物油、塩、白こしょう、卵	適量
スライスハム・・・・・・・・	15g	【甘酢煮】	
乾燥木耳（スライス）.....	5g	濃口醤油、料理酒.....	各大さじ1
シュレッドチーズ.....	20g	みりん・・・・・・・・	大さじ2
青のり・・・・・・・・	大さじ1	酢・・・・・・・・	大さじ1/3
アンチョビ（無くても可）..	1/2枚	砂糖・・・・・・・・	小さじ1
おろしにんにく・生姜.....	各1g	戻し汁・・・・・・・・	300cc
カレー粉・・・・・・・・	小さじ1/2	【装飾品（無くても可）】	
ガラムマサラ(カレー粉でも可)	小さじ1/4	じゃが芋、人参、牛蒡、パン粉、	40cc
顆粒コンソメ.....	小さじ1/2弱	青のり、塩	



調理方法

- (1) 乾燥椎茸はさっと洗い、袋に500ccの水と入れ空気を抜いて、冷蔵庫で一晩保管する。戻し汁は細かいザルで漉しておく。
- (2) じゃが芋の皮をむき小さく切り、柔らかくなるまで茹でる。
- (3) 木耳はじゃが芋と同じ鍋で加熱しながら戻し、粗く刻む。
- (4) 鍋に油、にんにく、生姜、ネギを入れ、香りがするまで炒める。
- (5) アンチョビとカレースパイスを加えて、更に炒め馴染ませる。
- (6) 水気を切ったじゃが芋を入れ、潰す。
- (7) 細かく刻んだハム、木耳、ツナを入れる。
- (8) コンソメ、ケチャップ、蜂蜜を戻し汁で溶かし(7)に加える。火を止めて、米粉と青のりを加え、塩とこしょうで味を調える。
- (9) 鍋に戻し汁と全ての調味料を入れ、椎茸を煮込む。

- (10) ザルに上げて、水分を取る。
- (11) 米粉を全体にまぶし、中温でさっと油調する。
- (12) チーズと(8)を4等分し(11)の傘に載せる。
- (13) 米粉、卵、パン粉の順に付ける。
- (14) 網の上に置き、余分な油を取り除いておく。
- 【装飾品】
- (15) じゃが芋、人参を薄くスライスし型抜きして、油調する。
- (16) 牛蒡・笹がきにし、素揚げする。
- (17) 洗って水分を拭き、5~7cmに切り素揚げする。塩を振る。
- (18) パン粉 きつね色になるまで乾煎りする。
- (18) お皿に盛り付けて青のりを散らす。