

所長賞

簡単にできる自慢のレシピコンテスト

canardcanai 様

たっぷりチーズのライスコロッケ

[材料]

(2個分)

ご飯 120g (約1/3合)

牛乳 大さじ2

チーズ 40g

(ピザ用、スライスチーズ、粉チーズなどが使えます)

小麦粉 大さじ2

水 適量

パン粉 適量

揚げ油 適量

トマトソース 大さじ4

(既製品、もしくはケチャップでも可)

粉チーズ 小さじ2

ドライパセリ 少々



[作り方]

①小鍋に牛乳を入れて温め、チーズを入れて混ぜ合わせる。

ご飯をいれてよく混ぜ合わせ、バットなどに移して粗熱を取る。

②2つに分けてボール状に丸める。

③薄力粉に水少々を入れて、バター液を作る。

丸めたごはんにはバター液をまぶし、パン粉を全体的にまぶす。

④170～180度の油で、好みに色づくまで揚げる。

④皿にトマトソースを敷き、ライスコロッケを乗せて、粉チーズとパセリを振りかける。

[ポイント]

コロッケは極力簡単につくれるようにしてあります。

チーズの塩気で味が十分につきまますので、味付けは特に必要ありません。

トマトソースは既製品、もしくはケチャップで問題ありません。ほかにもホワイトソースや中濃ソースがおいしく食べれます。