

おだしのうね乃



材料 (3~4人前)

新じゃが 大きめ4個(440g)

うすい豆 60g

玉ねぎ 1/2個

オリーブオイル (玉ねぎ用) 大さじ1

塩 1g

京のしろだし 大さじ2

オリーブオイル (タネ用) 大さじ1

小麦粉 適量

卵 適量

パン粉 適量

新じゃがとうすい豆のコロッケ

新じゃがのほくほく感とうすい豆の柔らかい甘さを活かした春らしいコロッケ。京のしろだしを使うことで優しい味わいに仕上がりました。旬の美味しさをぎゅっと詰め込んだ一品です。

作り方

- 1 野菜の下準備をする。
じゃがいも：十字に切り込みを入れ、竹串がスッと刺さるくらいまで皮ごと茹でる。ザルにあげて熱いうちに皮を剥く。*とても熱いのでやけどに注意！じゃがいもをフォークで刺して皮を剥くのがおすすめです。
うすい豆：さやから取り出した豆を茹でて、しっかりと水気を切っておく。
玉ねぎ：みじん切りにし、オリーブオイルと塩で色が軽くつくくらいまで炒める。
- 2 玉ねぎを炒めたフライパンに茹でたじゃがいもを加え、ある程度つぶす。京のしろだしとオリーブオイルを加えて滑らかになるまで練るように更に潰す。
- 3 うすい豆を加えて混ぜ合わせ12等分にして小判型に成形する*小さくすることで揚げやすくなります。
- 4 小麦粉をはけで表面に薄くつけて、溶き卵、パン粉の順につけていく*パン粉をつける際は1度軽くつけた後、更に満遍なくパン粉をまぶしてギュッととはがれないように形を整えてください。
- 5 フライパンにコロッケが油を入れて揚げる。*油の温度は菜箸を付けると小さな泡が出るくらいが目安です。
- 6 両面がこんがりとキツネ色になったらできあがり

このレシピで使った商品



京のしろだし