

## かにクリームコロッケ

### 材料 (2人分)

|                |         |
|----------------|---------|
| かにの身           | 80g     |
| <b>ホワイトソース</b> |         |
| └バター           | 20g     |
| └薄力粉           | 20g     |
| └牛乳            | 150cc   |
| 塩・こしょう         | 少々      |
| 鶏がらスープの素       | 小さじ1    |
| 玉ねぎ            | 1/2個    |
| 白ワイン           | 30cc    |
| <b>衣</b>       |         |
| └卵             | 1個      |
| └薄力粉           | 大さじ4ぐらい |
| └パン粉(細かめ)      | 適量      |
| <b>トマトソース</b>  |         |
| └玉ねぎ           | 小さじ1~2  |
| └ベーコン          | 1/2枚    |
| └トマトジュース       | 150cc   |
| └ブイヨンの素        | 小さじ1/2  |



### 作り方

1. 玉ねぎをみじん切りにし、種用とソース用に分ける。  
ベーコンもみじん切りにする。  
かにの身を取り出しほぐしておく。
2. 【ホワイトソースを作る。】厚手の鍋にバターを溶かし、薄力粉を入れて炒める。  
いったん火を止め、牛乳1/3を加えて混ぜてから、  
弱火にし残りを2~3回に分けて混ぜ入れる。
3. フライパンに油をしき玉ねぎを炒め、さらにかにの身を入れ、白ワインを加える。  
さらに、ホワイトソースを入れて鶏がらスープの素、塩・こしょうで味をととのえ、  
バットに広げてバター(分量外)を塗りしっかり冷ます。
4. 【トマトソースを作る】鍋に油を入れて玉ねぎ、ベーコンを炒め、  
トマトジュース、ブイヨンの素を加えて煮る。
5. 手に油をつけて3をコロッケの形にする。(できれば、冷凍庫で軽く凍らせる)
6. ボウルに卵、薄力粉、水を入れて混ぜ、コロッケの種をつけてから  
パン粉をまとわして揚げる。
7. 皿にトマトソースをしき、コロッケを盛る。

所要時間 1時間  
主な調理器具 鍋