

クリームチーズ入りずんだコロック



🕒 材料・分量(4人分) 🍴

- クリームチーズ……………60g
- 牛乳……………10cc
- 枝豆……………100g
- おから……………50g
- 玉ねぎ……………1/3個
- じゃがいも……………2個
- 卵……………1個
- 小麦粉……………10g
- 白ごま……………適量

🍲 作り方 🍴

- ① 枝豆を茹でてすりつぶし(薄皮は剥ぐ)、じゃがいもを入れてさらにすりつぶす。
- ② おから、みじん切りにした玉ねぎを入れ、さらに混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳を少しずつ加え、まとまりやすい固さにする。
- ④ クリームチーズを包むようにして、食べやすい大きさにまとめる。
- ⑤ 小麦粉をまぶし、卵をつける。
- ⑥ 白ごまをしっかりとつけて揚げ油で揚げる。
- ⑦ しっかりと油切りをして完成。

ポイント

甘くてホクホクしているずんだコロックと、とろけるクリームチーズがとても良く合います。
また、パン粉ではなくあえて白ごまをつけて揚げることで香ばしさが増し、良いアクセントになっています。