

# ニンジンのクリームコロッケ

## 材 料【4人分】

ニンジン…2本(300g) 小麦粉…大さじ4  
ベーコン…40g 小麦粉…適量  
バター…15g 溶き卵…適量  
小麦粉…15g パン粉…適量  
牛乳…300cc 野菜(つけ合わせ)…適量  
塩…少々  
こしょう…少々  
サラダ油…小さじ1

## 作り方

- ①ニンジンは半分をすりおろし、残りは乱切りにしてゆで、つぶす。
- ②鍋にバターを溶かし、小麦粉を加えよく炒める。火を止めて牛乳を少しずつ混ぜ、火にかけてとろみがつくまで混ぜ、塩こしょうする。
- ③熱した鍋にサラダ油をひいてみじん切りのベーコンを炒め、①と②を加え混ぜる。ひと煮立ちしたら小麦粉をふるい入れて混ぜ、バットに移し冷蔵庫で冷やし固める。
- ④8等分の俵形にし、小麦粉、溶き卵、パン粉をつけ170℃の油で揚げる。

