

「親子で作ろう！みしまコロッケ！！」料理コンテスト

作品のタイトル:

## 三島・旧東海道わらじコロッケ

材料(4人分)	分量 (g か cc)	作り方
(コロッケ材料) 馬鈴薯 アスパラ タマネギ サラダ油 塩 こしょう ベーコン (衣) 卵 牛乳 小麦粉 パン粉 揚げ油	中 12 個 8本 1/2 個 少々 少々 少々 8枚  1個 大さじ3杯 大さじ3杯 適宜 適宜	ベーコンのソール アスパラの鼻緒 版レシピ  <準備> アスパラと馬鈴薯を 20 分蒸す タマネギをみじん切りにして炒める A 卵、牛乳、小麦粉を混ぜる  ① 馬鈴薯とタマネギを混ぜ、塩こしょうで味付け ② ベーコンの上にわらじのように①を形を整える ③ Aにくぐらせてパン粉をつけて揚げる ④ きつね色に揚がったコロッケにアスパラで鼻緒の装飾をする  好みにより②の成型後チーズをのせても GOOD

※ 4 人分の分量で書いてください。

### ～お料理のPRポイント(工夫した点など)～

三島産の馬鈴薯とタマネギの素材の味を特徴にしたいと思い、ひき肉をまぜずにユニークさを演出するためにベーコンの上に具をのせて「わらじ」の形に見立てました。

★ソールや鼻緒は季節の旬な野菜や好みに応じてアレンジ可能。  
ソールアイデア(魚肉ソーセージ・レンコン・ピーマンなどなど)  
鼻緒アイデア(ごぼう・海苔などなど)