



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

## ポテトチーズコロケ

2015 February

### 材料(2人分)

- ジャがいも 3個(350g)
- 「雪印メグミルク牛乳」 1/2カップ
- 「雪印北海道100 粉チーズ芳醇」 大さじ2
- 「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」 20g
- 塩・白こしょう 各少々
- ウズラ卵 10個
- 薄力粉 適量
- 卵 1個
- パン粉(細かいもの) 適量
- 揚げ油 適量
- パセリの軸 適量
- トマトケチャップ 大さじ2
- とんかつソース 大さじ2

### 作り方

- 1 ジャがいもは皮をむき、4つ割りにする。よく洗って鍋に入れ、じゃがいもがかぶるまで水を加え、火にかける。煮立ったら弱火にし、蓋をして十分やわらかくなるまで10~12分ゆでる。
- 2 鍋の湯を捨て、牛乳を加えてじゃがいもをマッシュする。粉チーズ、クッキングチーズを順に加え、さらにつぶしてなめらかにする。味をみて塩、こしょうで調える。
- 3 バットなどに広げ、冷めたら等分にする。
- 4 ウズラ卵は鍋に入れ、かぶるまで水を加えて火にかけ、煮立ったら弱めの中火にし、約8分ゆでる。すぐに冷水に取って冷まし、殻をむく。
- 5 (3)のマッシュポテトを取り分け、(4)のウズラ卵をのせて包み、洋なし形に整える。残りのマッシュポテトはボール形に丸める。
- 6 (5)に薄力粉、溶き卵、パン粉の順にフライ衣をつけ、熱した油で揚げる。
- 7 洋なし形は上に楊枝などで穴をあけ、パセリの軸を刺す。器に盛り、トマトケチャップととんかつソースを混ぜたソースやマスタードを添えていただく。