

ホタテのアランチーニ

【入賞】 ●内田いさ(64歳) 愛知県名古屋市



材料(4人分)

・蒸しホタテ(解凍)	……	200g
・玉ねぎ	……	中1/4コ(100g)
・生椎茸	……	4枚(80g)
・ごはん	……	400g
・バター	……	20g
・小麦粉	……	大さじ2
・牛乳	……	400ml
・白ワイン	……	大さじ4
・パルメザンチーズ	……	大さじ6
・野菜コンソメ	……	2袋(9g)
・塩	……	小さじ1
・白胡椒	……	少々
・揚げ油	……	適量
(衣用)		
・小麦粉	……	適量
・卵	……	適量
・目の細かいパン粉	……	適量

作り方

- 1 蒸しホタテは、貝ひもや内臓を取り除き、貝柱を1cm角に切る。
- 2 玉ねぎと、生椎茸をみじん切りにする。
- 3 ごはんは事前に温めておく。
- 4 フライパンにバターを溶かして、②を炒める。
火が通ったら小麦粉を入れて更に炒める。
- 5 ④の小麦粉が全体に馴染んだら、
牛乳・白ワイン・パルメザンチーズ・野菜コンソメを入れ、
グツグツと煮えたところに①と③を加えて火を止めてよく混ぜ、
塩・白胡椒で味を整える。
- 6 ⑤をバットに広げ、氷水を張った大き目のバットに乗せて冷ます。
- 7 冷めて扱いやすくなった⑤を25g位に丸め、
小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつける。
- 8 180℃の油で色よく揚げる。

※写真には青味と食用花を添えた。

ひとくちアドバイス

野菜コンソメを少し減らし、ホタテは缶詰を使用(缶汁も入れる)すると出汁も効いて味が更に良いでしょう。

