

【作品名】油揚げで作るカニクリームコロッケ

うちの さやか
氏名 内野 颯佳

【材料】（4人分） 牛乳 200 ml

玉ねぎ	1/6 個
バター	大さじ 2
小麦粉	大さじ 2
塩、こしょう	少々
カニカマ	6 本
油揚げ	2 枚

【作り方】

- ① 玉ねぎはスライスして炒める。
- ② 鍋にバターを入れ溶かす。
- ③ ①に薄力粉を入れ混ぜる。
- ④ ②に牛乳を2、3回にわけて入れ、だまにならないようかき混ぜる。
- ⑤ ④にさいたカニカマと塩、胡椒を入れ混ぜる。
- ⑥ 油揚げを縦に半分に切り、内側が外側に出るように逆にする。
- ⑦ ⑥に④を入れ爪楊枝で上をとめる。
- ⑧ オーブンで焼く。

【ポイント】

揚げずに手軽に出来るカニクリームコロッケです。
油揚げを逆にする事でカリカリにすることが出来ます。
カニカマではなくてもアレンジがきくので良いと思います。