

ローズマリー風味のコロッケ トマトソース添え



グロウーズゲート
カベルネソーヴィニオン
GROWERS GATE Cabernet
Sauvignon

AUSTRALIA 
750ml

インターナショナルワイン
チャレンジで年間最優秀国際赤
ワインメーカーに過去二回輝
いた醸造家による新鮮なミン
トとブラックカラントのアロ
マでコクのあるワイン。



材料 (4人分)

- ・じゃがいも 2個
 - ・ベーコン(薄切り) 20g
 - ・ローズマリー 2~3本
 - ・小麦粉 適量
 - ・卵 1個
 - ・パン粉 適量
 - ・揚げ油 適量
 - ・塩・こしょう 少々
- <トマトソース>
 トマト缶 1/2缶
 にんにく 1/4かけ
 オリーブオイル 大さじ1



【作り方】

- (1) ソースを作る。鍋にオリーブオイル、にんにくを熱し、トマトソースを入れて煮詰め、塩で味をととのえる。
- (2) じゃがいもは丸ごとやわらかくなるまでゆで、皮をむいてつぶす。
- (3) ベーコンは小さく切る。ローズマリーは飾り用を除いて1/2枝分みじん切りにする。
- (4) フライパンにオリーブオイル、ローズマリーを入れて弱火で加熱し香りが出たらベーコンを加えて炒める。
- (5) ボウルに(1)と(4)を入れて混ぜ、塩、こしょうで味をととのえる。
- (6) ひと口サイズのボール状にまとめ、小麦粉、溶き卵、パン粉を順にまぶして180℃の油でこんがり揚げる。
- (7) 皿にトマトソースをしき、ローズマリーをさしたコロッケをのせる。