

# ライスコロツケ

ドライカレー



## 材料 2皿分



ドライカレー	1袋
水(熱湯)	160g
プロセスチーズ	40g
小麦粉	40g
卵	20g
パン粉	60g
揚げ油	200g
ケチャップ	60g
ウスターソース	60g
クレソン	2本

## 作り方



- 1 ドライカレーに規定量の熱湯を加え、戻す
- 2 ドライカレーを4等分に分け、真ん中にチーズを入れて、俵おにぎりをにぎるようにまるめる。
- 3 2に小麦粉、卵、パン粉の順にまぶし、形を整え油で揚げる。
- 4 ケチャップ、ウスターソースを合わせ、カクテルソースを作る。器にコロツケを盛り、クレソン、ソースを添える。
- 5