

～ 山梨の郷土料理をちょっとアレンジ ～
もったいないレシピ②

ほうとうクリームコロッケ

①残りもののほうとうに牛乳とバター、チーズを入れ。ひと煮たちさせる。

(途中まではほうとうグラタンと一緒です)



②①をバット等に移して粗熱をとった後に冷蔵庫で冷やす。

(冷やすと固まります)



③固まった①を適当な大きさに整えてから小麦粉、パン粉をつけて全体がきつね色になるまで揚げる。



④盛り付けて出来上がり。

