

ハタハタコロッケ



作 者 今城 安喜子 さん

住 所 兵庫県神戸市

使用干物 ハタハタ

材料

ハタハタ…………… 4尾
ジャガイモ…………… 4個
白胡麻…………… 大さじ 1
青しそ…………… 8枚
昆布茶…………… 小さじ 2
塩…………… 少々
パン粉…………… 40g
小麦粉……………
卵…………… 1個
揚油
レタス…………… 適量
水菜…………… 適量

作り方

- 1 ハタハタは焼いて身をほぐしておく。
- 2 ジャガイモは皮を剥き大きく切り、塩ゆでする。
- 3 ジャガイモがゆで上がったら、乾煎りし、水気をとばし、熱いうちにマッシャーでつぶし昆布茶を混ぜる。さらに、1、白胡麻、細切りにした青しそを混ぜ入れ丸く成型する。
- 4 小麦粉・卵・パン粉の順に衣を付け、180℃の油でこんがりきつね色に揚げる。
- 5 レタス・水菜を添えて皿に盛り付ける。

作者コメント

香住と言えば「ハタハタ」です。焼いても、揚げても美味しいです。干物にすれば旨みが増し、どんな料理にもアレンジできます。

今回は、ハタハタの旨みと芳ばしさを活かした和風コロッケに仕上げました。絶品です。ご飯のおかずにも、おやつや酒の肴にもなります。

香住のソウルフードになればと思っています。