

クリスマスにぴったり！ ライスコロケ



材料 10人分

ご飯	700g
カゴメ洋食屋さんの炒めるケチャップ	1本弱
ベーコン（みじん切り）	80g（4枚）
ピザ用チーズ	100g
小麦粉	大さじ4
卵	2個
パン粉	3カップ
揚げ油	適量

＜手づくり簡単トマトソース＞

基本のトマトソース	2缶
洋食屋さんの炒めるケチャップ	大さじ4
白ワイン	1/4カップ
塩、こしょう	適宜

作り方

- ①ボウルにご飯とベーコン、洋食屋さんの炒めるケチャップを混ぜ合わせ20等分にし、チーズを芯にして丸める。小麦粉と溶き卵を混ぜあわせる。
- ②小麦粉＋溶き卵⇒パン粉の順で衣をつける。
- ③170℃の揚げ油でこんがり＆キツネ色になるまで揚げる。
- ④トマトソースの材料を煮つめたものを敷き、上に具材を盛りつける。

ポイント

- * 丸めるときにラップを活用し、茶巾を絞るようにすると手が汚れずに簡単に出来ます。
- * スライスチーズやブロッコリーの芯を星型に抜いて飾り、クリスマスのおもてなしにもどうぞ。



調理時間

約20分

エネルギー

162kcal(8人前の場合)

塩分

0.5g