

枝豆コロッケの ピタパンサンド



材料 (4人分)

- ・ピタパン 2個
 - ・リーフレタス 4枚
 - ・レッドキャベツ 2枚
- <ソース>
- ・からしマヨネーズ 小さじ2
 - ・にんにく(すりおろし) 1/4かけ
 - ・ヨーグルト 小さじ1
 - ・レモン汁 少々

<枝豆コロッケ>

- ・枝豆 50g(正味)
- ・じゃがいも 2個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・小麦粉 適量
- ・卵 適量
- ・パン粉 適量
- ・塩・こしょう 少々



ドメヌ ラファージュ コテ エスト ブラン

Domaine LAFAGE Cote EST
Blanc 2011
FRANCE 
750ml

東側(コテ・エスト)に植えられた樹齢90年のグルナッシュ・ブランと樹齢20年のシャルドネ、マルサンヌを使用。乾燥したアプリコット、甘いシトラス、白い花の素晴らしい香りが現れます。エレガントで、やや質感があり、素晴らしい純度とフレッシュさ、余韻があります。

【作り方】

- (1) レッドキャベツは千切りにし、リーフレタスは洗って冷蔵庫で冷やす。玉ねぎはみじん切りにする。
- (2) じゃがいもは洗って丸ごとゆでて皮をむき熱いうちにつぶす。
- (3) (2)に枝豆と(1)の玉ねぎを加えて塩、こしょうで味をととのえ、小さ目の小判型に丸める。
- (4) 小麦粉、溶き卵、パン粉を順につけて180℃の油でこんがり揚げあげる。
- (5) <ソース>の材料を混ぜ合わせる。
- (6) 半分に切ったピタパンにサラダ類、コロッケをはさみソースをかける。