



## 春のコロッケサンド

### 材料

#### コロッケ

|                  |      |
|------------------|------|
| 茹でたアスパラ（小口切り）    | 2本   |
| 茹でたブロッコリー（一口大）   | 1/4本 |
| ソテーしたベーコン（細かく切る） | 3枚   |
| ジャガイモ            | 2コ   |
| 塩・胡椒             | 少々   |
| 小麦粉              | 適量   |
| 全卵               | 1コ   |
| パン粉              | 適量   |
| サニーレタス           | 1枚   |
| 赤玉葱（半月切り）        | 適量   |

#### スペシャルソース

|           |      |
|-----------|------|
| 玉葱（みじん切り） | 1コ   |
| 赤ワイン      | 70g  |
| 野菜ジュース    | 380g |
| 赤味噌       | 20g  |
| オイスターソース  | 40g  |
| レーズン濃縮果汁  | 90g  |
| りんご酢      | 10g  |

### 作り方

1. コロッケを作る。
2. パンを切り、スペシャルソースを塗る。
3. うすくスライスした赤玉葱を水にさらす。
4. サニーレタス、赤玉葱をおき、コロッケをのせる

#### スペシャルソース

1. 玉葱をオリーブオイルで炒める。
2. 1に赤ワインを入れ煮つめてから、野菜ジュースを入れ、更に煮つめる。
3. 2に赤味噌、オイスターソースを入れ煮る。
4. 火を止め、レーズン濃縮果汁、りんご酢を入れる。

### <関連レシピ>

[チーズ&レーズンフォカッチャ](#)