



## アンチョビ風味のクロケッタ

カリッ、ホクッ、じゅわっ！ひと口で広がるアンチョビの旨み 大阪万博のイタリア館で提供されていた「パターテクロッカnte」のレシピを再現。じゃがいもをベースにした、伝統的なイタリアのコロッケです。アンチョビの風味が絶妙に絡み合い、外はカリッと、中はホクホクの食感が楽しめる一品です。

## 使用商品

フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬

(4人分～5人前)

- ・じゃがいも 500g (中サイズ約3～4個)
- ・塩 適量
- ・こしょう 適量
- ・サラダ油 適量 (揚げ用) 地中海ソース
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・マスタード 小さじ1
- ・アンチョビペースト 小さじ1
- ・ケッパー 小さじ1 (みじん切り)
- ・レモン汁 小さじ1 (お好みで)

材  
料

①じゃがいもは皮を残したまま、一口大に切り、蒸し器で柔らかくなるまで蒸す (約15～20分)。

②フライパンにサラダ油を入れ160℃程度まで熱し、じっくり揚げてじゃがいもに火を通す。(約5～7分)

③油の温度を180℃に上げて、さらに3～4分揚げる。表面がカリッとして、きつね色の見た目になればOK。

④ボウルに地中海ソースの材料を入れ、よく混ぜる。味を見て、必要に応じて塩やこしょうで調整する。

手  
順

⑤揚げたじゃがいもを器に盛り、塩を振り、地中海ソースを添える。