

酔いどれの素人料理物語 3

北の最果て

カレーコロッケ(カレコロ)

ビールを飲みながら喰いたい肴際右翼に、僕はコロッケを上げたい。

正に揚げる感じ？

コロッケだけに。

勿論、ビールを飲みながら作る訳です。

酔わないと思いついた行動が出来ませんから。

まずはコロッケの種を作らないといけませんね、

鍋にお醤油、砂糖、鰹節で出汁を作ります。

次にフライパンへ玉葱と椎茸と糸蒟蒻と人参を微塵切りにして鳥の挽き肉と一緒に炒めます。

そして南瓜を砂糖で甘く煮詰めときます。

この辺でビールを飲みながらプリングルスポテチのコンソメを少しつまみ食べします。

そしたらプリングルスポテチを冒頭の出汁にタツプリとブチ込み煮立てましょうね。

更に用意してた煮込み南瓜を徹底的に握り潰して、これも鍋にブチ込みます。

それらをこねくり回してペースト状にしてやります。

そこへフライパンの挽き肉や玉葱や糸蒟蒻や人参などの具材をブチ込みます。

ブチ込みましたら...

ジャワカレー辛口を投入して全体に行き渡るまでかき混ぜます。

ここはビールを飲みながら混ぜて混ぜて混ぜ回してやります。

社会への不満を全部吐き出す様な勢いで掻き回したい。

これで種の出来上がり。

そしたらまたビールを飲んで一息付けましょうね。

一息付いたら目の前にあるカレーコロッケの種を平べったく団子状に握り、玉子と小麦粉とパン粉に付けます。

そして、油でカラッと揚げます。

揚げたコロッケを網で焼きます。

このコロッケにレモン汁とソースを掛けて乾燥パセリを降り掛けたら完成です。

ビールが一時にはかどります。

酔いすぎて訳分からなくなるまで飲んじゃって下さいませ。

酔いどれの素人料理物語 3

<http://p.booklog.jp/book/91242>

著者：北の最果て

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/marubooz-5050/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/91242>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/91242>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパー（<http://p.booklog.jp/>）

運営会社：株式会社ブックログ