

## ほたてのグラコロドッグ

### 【ほたてのグラコロ】

#### 材料

コッペパン	4個
ほたて	8個
玉葱	1個
牛乳	500ml程度

#### 調味料

バター	100g
小麦粉	50g
コンソメ	少々
塩	少々

### 【盛り付け様の具材】

バター	少々
マスタード	少々
玉葱	半玉
ピクルス	4、5cm程度のもの2個
キャベツ	1/4玉
ソース	適量（お好みのソース）

### 【その他】

カツの材料・・・小麦粉・溶き卵・パン粉

#### 作り方

- ① ほたてのグラコロを作ります。  
ほたては縦に細かく切っておき、玉葱は縦にスライスします。
- ② 適量のバターで玉葱を炒め、玉葱におおよそ火が通ったらほたてを投入し、軽く炒めてボウルに移します。
- ③ 鍋にバターを溶かし、小麦粉を混ぜます。
- ④ バターに小麦粉が混ざり、団子状態からパサパサ状態になったら牛乳を少しずつ加えていき、少し固めのホワイトソースを作ります。  
※焦がさないように注意してください。
- ⑤ ホワイトソースを仕上げる直前にコンソメと塩で味の調整を行います。

- ⑥ ホワイトソースが仕上がったら、炒めたほたと玉葱をホワイトソースに入れ混ぜます。
- ⑦ 具の入ったホワイトソースは、バットに入れ粗熱を取り、冷凍庫で4、50分程度冷やします。
- ⑧ 盛り付け用の具材を切ります。  
玉葱はみじん切りにして水に浸しておき、ピクルスもみじん切りにします。キャベツは千切りにします。
- ⑨ 冷えたホワイトソースを取り出し、コッペパンのサイズに合わせてカットし、小麦粉・溶き卵・パン粉で衣を付け、油で揚げます。
- ⑩ コッペパンにバターを塗って軽くトーストし、マスタードを塗ります。  
次にキャベツを挟み、水気を切った玉葱とピクルスを挟み、最後にほたてのグラタンコロケを挟み、ソースを掛けて完成です。