

## 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変わ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。