



## 豆腐ミートの 焼かないスコップカレーコロッケ

インバウンドの食べ歩きでも人気の日本の定番メニュー「コロッケ」を大皿料理に。  
すくって食べるスタイルで、ビュッフェのメニューとしても最適です！

### 材料(大皿1皿分)

- |   |                               |           |
|---|-------------------------------|-----------|
|   | ・ベジカフェ キーマカレー(加熱解凍) . . . . . | 120g (1袋) |
| B | ・キャベツ(ザク切り・茹で) . . . . .      | 80g       |
|   | ・ホールコーン . . . . .             | 30g       |
| A | ・マッシュポテトフレーク(乾) . . . . .     | 100g      |
|   | ・ぬるま湯 . . . . .               | 130g      |
|   | ・豆乳 . . . . .                 | 130g      |
|   | ・植物性マヨネーズ . . . . .           | 50g       |
| C | ・米パン粉 . . . . .               | 20g       |
|   | ・オリーブ油 . . . . .              | 10g       |
|   | ・トマトケチャップ . . . . .           | 40g       |

### 作り方

- ① A を合わせてマッシュポテトを作り、植物性マヨネーズを和える。
- ② B を加え混ぜて器に盛り、こんがりと煎った C の米パン粉を散らす。
- ③ トマトケチャップを線描きする。

※ベジカフェ キーマカレーの代わりに、ベジカフェ しょうゆそぼろでも OK。  
※お好みの器に合わせてご調整ください。

### ベジカフェ キーマカレーの 解凍方法

**ボイルの場合：**袋は開封せずに、凍ったまま沸騰したお湯の中で約5分加熱してください。

**流水の場合：**袋は開封せずに、凍ったまま流水(約15℃)で約10分解凍してください。

**スチームの場合：**袋は開封せずに、凍ったまま穴あきホテルパンに入れ、スチームコンベクション(スチームモード100℃)で約3分加熱してください。

※調理条件(温度や時間)は使用する調理機種により異なりますので、都度ご調整願います。

※解凍時間は季節や室温、水温により多少異なります。