

栗とさつまいものコロッケ

材 料

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| * | ぼろた | ん(生栗) | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 50g |
| * | ろつ | まいも | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 75g |
| * | さつ | 肉 | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 60g |
| * | 豚玉 | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 35g |
| * | 塩 | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 少々 |
| * | こ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 少々 |
| * | 塩 | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 少々 |
| * | 小 | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 適量 |



作 り 方

ぼろたん、さつまいもをゆでて皮をむき、熱いうちにポテトマッシャーで少し粒が残る程度につぶす。

フライパンにサラダ油を熱して玉ねぎをいため、しんなりしたらひき肉を加えてよく熱し、塩こしょうで味をととのえる。

を に加えて混ぜ合わせる。温かいうちに小判形に整える。

が温かいうちに小麦粉を付けながら形を整え、卵、パン粉の順に衣をつける。

油を170 ~ 180 に熱して、 を入れ、きつね色に揚げる