

レシピ紹介 *手作りコロツケ



揚げている途中で爆発させないためには、具材の水分をしっかりと飛ばし、冷ましておきます。また衣をムラなくつけ揚げ始めはあまり構わないようにして下さい。
じゃが芋のつぶし具合はお好みで調整してください。

【材料:4人分】

- ・豚ひき肉・・・80g
- ・じゃが芋・・・2個(蒸してつぶす)
- ・玉ねぎ・・・1/4個(みじん切り)
- ・人参・・・1/5本(みじん切り)
- ・小麦粉(衣用)・・・大さじ3
- ・水(小麦粉溶く)・・・適量
- ・パン粉・・・1カップ
- ・揚げ油・・・適量
- ・ソース・・・適量

【作り方】

- 1.豚肉と玉ねぎ、人参は炒めます。具材が冷めたらまんべんなく混ぜて成形します。
- 2.小麦粉の液にくぐらせ、パン粉をまぶしたら強く握り形を整えます。
170～180℃に熱した油で揚げます。
ソースをかけていただきます。