

✿ 井手さん家のコロッケ ✿ (2018年8月29日)

… 材料 …
(10個分)

- じゃがいも大 — 4個 ~ 5個
- ひき肉 — 150g
- にんじん — 1/2本
- コーン — 100g
- 玉ねぎ — 1個

- ✿ 一味 — 適量
- ✿ 塩 — 適量
- ✿ さとう — 大3
- ✿ しょうゆ — 大2
- ✿ みりん — 大2
- パン粉 — 適量
- たまご — 2個
- 小麦粉 — 適量

- ① じゃがいもの皮をむき、10cmに切り、竹串がスッと通るくらいまで茹でる。
- ② 柔らかくなったじゃがいもを温かいうちにつぶす。
- ③ 玉ねぎとにんじんはみじん切りにする。
- ④ 熱したフライパンでひき肉を炒め、玉ねぎとにんじんを加える。
- ⑤ しんなりしてきたら✿を加え、味をととのえ、②と混ぜる。
- ⑥ 好みの形にねめる。
- ⑦ 小麦粉とたまごを混ぜ衣を作る。
- ⑧ タネに衣をまぶし、パン粉をつける。
- ⑨ フライパンに2~3cm位まで油を入れ揚げ焼きにする。
- ⑩ 両面キツネ色になったら完成!!

みんな来てくれて
ありがとう!!
あ、たかいうちに
じゃがいもと具材を
混ぜるんだよ!

