

～＊～里芋コロツケ～＊～

<材料 5個分>

里芋……150g

じゃが芋…100g

牛ひき肉…100g

玉ねぎ……100g

枝豆むき身…30g

塩、こしょう・2g

小麦粉……適量

卵………1/2 個

パン粉……適量

揚げ油……適量



<作り方>

- ①玉ねぎはあらみじん切りにする。
- ②じゃが芋、里芋は皮をむき、茹でてた後、つぶす。
- ③フライパンに油をひき、牛肉、玉ねぎを炒め、塩コショウで味付けする。
- ④②に③の炒めた具を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤人数分に分け、成形し、小麦粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- ⑥170℃程度の揚げ油で、きつね色になるまで揚げる。