



マミーズキッチン 公開レシピ

コロツケ



材料(1人分) **人気投票 4位!**

豚ひき肉…20g ジャガイモ…60g にんじん…5g たまねぎ…20g 炒め油…2g (バター…2g
塩コショウ…少々 コンソメ…0.5g 脱脂粉乳…2g)…A パン粉…10g 卵…5g 小麦粉…5g

作り方

- 1 ジャガイモは下処理をし、ふかして潰す、バターは常温に戻しておく
- 2 にんじん、たまねぎを細かいみじん切りにする
- 3 油で豚ひき肉、にんじん、玉ねぎを炒め塩コショウで下味をつける
- 4 潰したジャガイモに3とAを加えしっかりと混ぜ合わせたら小判型にする
- 5 表面に小麦粉を薄くつて、溶き卵をからめ、パン粉を全体につける
- 6 180度の油でこんがりときつね色になるまで揚げたら完成!

お好みでソースをかけて食べてください!

レシピを知りたいランチメニューがあったら先生に伝えてください!

次回5月の公開レシピは【ちゃんこうどん】になります!楽しみにしていてください!