

夏の我が家の自慢レシピ

鶴ヶ島直売所



©torezou

料理名 超. 5くちん コロッケ

ニックネーム
※任意記入

材料 (2 人分)

じゃがいも 2-3コ 大きめによる。 塩。
五ねぎ 1/2コ 〃 ニしょう
ひき肉 少々。
油揚げ 2枚 しらす. ミネコ

作り方 (調理時間 20 分)

じゃがいもは薄く切、ゆでる。
みじん切りの五ねぎ、ひき肉を炒める。 塩、ニしょう。
ゆであがったじゃがいもを水分をとばし、その中に
炒めた 五ねぎ、ひき肉を入れませあわせる。
油揚げを裏返し、その中に具をつめて
つまようじでとめる。
油でカラッと揚げて、できあがり。

ひき肉以外は全部直売所で購入したい。
ハム、ウインナー、カレーもOK。
チーズを入れても美味です。



思い出・エピソード

コロッケ祭り、かんたん!
じゃがいもをうすくおろせば、時短はOK
具材に火が通るので、安心です。