

たけのこコロッケ



ー材料（4人分）

タケノコ(水煮)	100 g
じゃがいも	4個(500 g)
玉ねぎ	1/2個
豚ひき肉	100 g
炒め油	小さじ1
揚げ油	適量
小麦粉・溶き卵・パン粉	各適量
こいくち醤油	大さじ1
砂糖	小さじ2
地酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
バター	10 g

ー作り方

- ① タケノコは粗みじん切りにする
玉ねぎはみじん切りに する
じゃがいもは柔らかく茹でて潰す
- ② フライパンに油を熱し、
玉ねぎ→ひき肉→タケノコの順に炒める
- ③ 調味料を加えて甘辛く味つけし、
火を止めてバターを加える
- ④ 潰したじゃがいもと炒めた具を混ぜ、
小判形に成型する
- ⑤ 小麦粉→卵→パン粉の順で衣をつけ、
170～180℃で色付くまで揚げる
- ⑥ できあがり！