

優秀作品

もちもちひとくちコロッケ

発案者：叶野 茉優さん

●材料 5個分

じゃがいも(男爵いも)	1個	
豚ひき肉	30g	
玉ねぎ	30g	
カレー粉	小さじ1	
塩こしょう	少々	
片栗粉	大さじ1	
薄力粉	}	
卵		}
パン粉		

[作り方]

- ① 豚ひき肉とみじん切りにした玉ねぎを炒め、カレー粉、塩こしょうを加えタネを作る
- ② 茹でたじゃがいもをつぶし、塩こしょうをふる
- ③ 片栗粉を加えてよく混ぜたじゃがいもで①を包み、ひとくちサイズの大きさに成形する
- ④ 薄力粉、卵、パン粉を付けて、油できつね色になるまで揚げたら完成



子どものおやつにも!



アピールポイント

いももちのようなモチモチ感をコロッケでも味わえないかと考えました。一般的なコロッケと違い、生地にタネを混ぜ込むのではなく、少量ずつ包み込むため、1回の調理で様々な味付けを作れます。モチモチとした食感は食べごたえもあるため、子どものおやつにも良いと思います。今回はカレー風味にしましたが、トマト風味にしてバジルとチーズとともに包むイタリアン風など様々なものが考えられます。