

料理名 きくらげと里芋のころころコロッケ

作:下村範子さま



材料・分量(4人分、)

- ◇ 乾燥きくらげ
- ◇ 里芋 300g
- ◇ 豚ミンチ肉 30g
- ◇ ニンジン 10g
- ◇ 玉ねぎ 20g
- ◇ 塩コショウ 少々
- ◇ しょうゆ 小さじ1
- ◇ 小麦粉、卵、パン粉 適量
- ◇ 油

作り方

- (1) きくらげをもどし下ゆでをし、みじん切りをする
- (2) 里芋はゆでて、つぶす
- (3) にんじんと玉ねぎをみじん切りし、きくらげと挽肉とつよに炒める
- (4) (2)と(3)を混ぜ合わせ塩コショウをし、しょうゆで味をととのえる
- (5) 丸めた小麦粉→卵→パン粉の順につけきつね色になるまでコロコロころがしながら油で揚げる