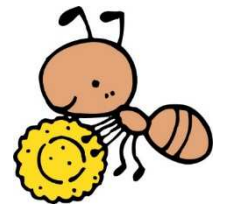




まんまるチーズコロツケ



<材 料>

作り方4人前

じゃがいも(中)3個 玉ねぎ1/4個 人参(小)1/3本 ベーコン 2枚
ダイスチーズ 30g 塩・胡椒 少々 砂糖 小さじ1 小麦粉・卵・パン粉 適量
揚げ油 適量

- ① じゃがいもは皮を剥いて一口大に切り、柔らかくなるまで茹でて潰す。
- ② 玉ねぎ・人参・ベーコンは1cmの千切りにして炒め、塩・胡椒で味を付ける。
- ③ ①に②を入れて、良く混ぜ、ダイスチーズを入れ、小さなボール状に丸める。
- ④ ③に小麦粉・卵・パン粉で衣を付けて、170度の油でからりと揚げる。



<ワンポイント>

茹でたじゃがいもは鍋で水分をとばしておくとうま味が増えるので、ほくほくした食感のコロツケになりますよ。

ベーコンとチーズの塩味と風味で美味しくコロツケが食べられますよ！

子どもと一緒に楽しく丸めて作ってみてくださいね！