

1 月前半放映

☆ポテトコロッケ☆

【材料：2 人分】

- ・じゃがいも…200 g ・玉ねぎ…50 g ・合挽き肉…50 g
- ・油…小さじ1 ・塩コショウ…各適量 ・小麦粉、溶き卵、パン粉…各適量
- ・揚げ油…適量 ・キャベツ…1～2枚 ・パセリ…2 枝 ・トマト…1/4 個

(即席ブラウンソース)

- ・ウスターソース…大さじ2 ・ケチャップ…大さじ2 ・水…大さじ2
- ・ブイヨン顆粒…少々 ・バター…大さじ 1/2

【作り方】

- ① ジャがいもは皮つきのままゆで、皮をむき、つぶして塩コショウする。
- ② 玉ねぎをみじん切りにし、合挽き肉と油で炒め①と合わせ形作る。
- ③ ②を小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけていき、180℃の油で揚げる。
- ④ キャベツを千切りにし、トマトのくし切り、パセリと共にコロッケに添える。
- ⑤ ブラウンソースを煮立て、コロッケに添える。