

お揚げ焼きコロッケ



材 料 4 個分

豚挽肉	50 g	じゃが芋（マッシュ）	200 g
調味料A		塩コショウ	少々
しょう油	大さじ1/2	すし揚げ	2 枚
みりん	大さじ1/2	まいたけ	1/2パック
砂糖	大さじ1/2	油	適量
		イタリアンパセリ	お好みで

作り方

- ① 熱したフライパンに豚挽肉と調味料Aを入れて煮詰め、粗熱をとる。
- ② マッシュにしたじゃが芋に軽く塩コショウし、挽肉を合わせる。
- ③ すし揚げは、さっとゆでて半分に切って口を広げ、中と外を反転させる。
- ④ ③のすし揚げの中に②を詰めて爪楊枝で止める。油をひかずにフライパンで両面こんがり焼く。
- ⑤ まいたけをサッと油で炒めて、爪楊枝を取り除いた焼きコロッケと一緒に盛り付ける。