

胡麻さばコロッケ



材料 (12個)

胡麻さばふりかけ…150 g ジャガイモ (中) …8個

タマネギ…1玉 バター…50 g ピザ用チーズ…50 g

黒コショウ…適量

衣

パン粉・小麦粉・卵…適量

1. ジャガイモをふかし、皮をむいて熱いうちに粗目に潰しふりかけと混ぜ合わせておきます。
2. タマネギをみじん切りにし、フライパンにバターを加えみじん切りにしたタマネギを炒めます。
3. 1に炒めたタマネギ、黒コショウを加え、均等に混ぜ合わせ粗熱を取ります。
4. 粗熱が取れたら、チーズを真ん中に入れ成形し、小麦粉、卵、パン粉をつけて170℃の油できつね色になるまで揚げたら完成です。

ポイント 粗熱をとらないまま揚げると崩れることがあるので注意！