



思い出レシピ07

子どもが喜ぶ！ネコ形コロッケ

にゃんコロッケ

材料 (4人分)

じゃがいも (男爵)	4個 (500g)	揚げ油	深さ3~3.5cm
玉ねぎ	1/2個	お好みのソース	適量
合いびき肉	100g	キャベツ (せん切り)	適量
砂糖	小さじ2	A: 卵	2個
塩、こしょう	少々	薄力粉	1カップ
パン粉	適量	水	200ml
サラダ油	適量		

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。鍋にたっぷりの水と共に入れ、中火【火力3~4】で加熱する。
- 2 沸騰したら弱火【火力1~2】にし、やわらかくなるまでゆでる。
- 3 ゆで上がったら、湯をきり、ボウルに入れてマッシャーなどでつぶす。
- 4 玉ねぎはみじん切りにする。
- 5 フライパンにサラダ油を中火【火力3~4】で熱し、4を炒めて透明感が出てきたら、合いびき肉を加える。
- 6 肉の色が変わったら、砂糖、塩、こしょうで味を調える。
- 7 3に6を加えてよく混ぜ、4等分にし、ネコの形に成形する。
- 8 バットにAを入れてよく混ぜる。7をAにつけ、パン粉をまぶす。
- 9 深めのフライパンまたは揚げ鍋に揚げ油を入れて「揚げ物」メニュー【180】°Cに設定し、予熱完了後、8を入れて揚げる。
- 10 器に盛り、キャベツを添え、ソースでネコの顔を描く。

Point

揚げ物の衣は、卵と小麦粉を別々につけずに一緒に混ぜてつけると、衣のつきがよくなります。「揚げ物」メニュー【180】°Cに設定したら、たねは予熱完了後に入れてください。予熱中に入れると加熱が止まってしまうことがあります。