

## ~コロッケ~

使用品種 こがね丸（または男爵 ホッカイコガネ はるか）

### 【材料】(10個分)

- ・じゃがいも...中4個
- ・玉葱...2/3個
- ・豚挽肉...50g
- ・油...大さじ1
- ・塩...小さじ1
- ・胡椒...少々
- ・小麦粉...適量
- ・卵...1個
- ・パン粉...適量
- ・揚げ油...適量

### 【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま茹でるか、蒸しておく（またはラップをしレンジで加熱）
2. フライパンに油を入れ、みじん切りにした玉葱と、豚挽肉を炒める。
3. 1.のじゃがいもを熱いうちに皮を剥き、マッシャーなどで潰しておく。そこへ、塩、胡椒、2を加えよく混ぜ合わせる。
4. 3.を10等分に分け、形を整える。小麦粉を全体につけ、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
5. 180℃に熱した油できつね色になるまで揚げる。

