



こまったさんの コロッケ



『こまったさんのコロッケ』から『コロッケ』を紹介します。

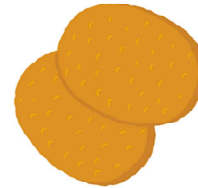
こまったさんは、初めてのサッカーで“ころすケーズ”のゴールキーパーをまかされます。

何とか、受け止めたサッカーボールが、ポテトになったり、たまねぎになったりします。

雪が降ってきて、試合が中止になりましたが、雪はパン粉でした。

そしてこまったさんは、コロッケを作ることになるのですが ………。

この本を読むと失敗せずに、おいしいコロッケを作るコツも
わかります。ぜひみなさん読んで、コロッケ作りに挑戦してみ
ましょう。



令和3年3月10日（水）実施

材料	4人分量 (g)	作り方
【 コロケ 】		
じゃがいも	300	① じゃがいもは短冊切り、たまねぎはみじん切りにする。 ② じゃがいもは蒸して、熱いうちにつぶして、塩こしょうで味をつけ、バターを加えて混ぜておく。 ③ なべに油を熱し、豚ひき肉をよく炒め、ポロポロになったら、たまねぎを加えて、さらに炒める。 ④ ②と③をよく混ぜ合わせて、4個分にして形を整える。 ⑤ ④に、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけて、色よくカラリと揚げる。
塩	少々	
こしょう	少々	
バター	4	
たまねぎ	40	
豚ひき肉	40	
サラダ油	4	
小麦粉	24	
生パン粉	20	
乾燥パン粉	20	
卵	10	
揚げ油	適量	

