

ナシのコロッケ



材料（12個分）

ジャガイモ	… 500g
塩	… ひとつまみ
ナシ	… 1個
バター	… 10g
牛豚合挽きミンチ	… 100g
塩コショウ	… 少々
コンソメ	… 小さじ1強
砂糖	… 大さじ1
小麦粉	… 適量
水	… 適量
卵	… 2個
パン粉	… 適量
サラダ油	… 適量
ケチャップ	… お好み

作り方

- 1) ジャガイモの皮を剥き、しばらく水に浸けてアクをとる。柔らかくなるまで塩茹でする。
- 2) ナシは食感を楽しめるように、5mm幅に切る。
- 3) フライパンにバターを溶かし、牛豚合挽きミンチを炒めて塩・コショウ、コンソメを加える。
- 4) ①が茹であがったら茹で汁を捨て、そのまま弱火にかけて水気を飛ばす。塩コショウを振り、熱いうちにつぶして砂糖と③を加える。
- 5) ④の粗熱が取れたら②を加える。12等分に分けて丸め、小麦粉、水で溶いた卵、パン粉の順に衣をつける。
- 6) 180度の油できつね色になるまで揚げ、お好みでケチャップをかけたらできあがり。



シャリっとしたナシの食感がアクセントに！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://surasshusurasshuja-kouka.shinobi.or.jp/surassh>

他のレシピはこちら!!

