

ポテトコロケ

洋 メイン

材料 (8~10個)

じゃがいも	300g
玉ねぎ	1/2個
にんじん	1/2本
合びき肉	100g
塩・こしょう	少々
卵	1個
小麦粉	適量
水	適量
パン粉	適量
ソース	適宜



作り方

1. **じゃがいも**は皮をむき4~6等分に切り、水にさらす。
鍋に**じゃがいも**を入れ、水を加えて茹でる。
竹串が通るぐらい煮たら、お湯をすて、
もう1度火にかけ水分を飛ばしてから木べらでつぶす。
2. **玉ねぎ**、**にんじん**をみじん切りにする。
3. フライパンに**サラダ油**を入れて**玉ねぎ**、**にんじん**を炒め、
玉ねぎが透き通るようになったら、**合びき肉**も加え、
塩・こしょうして、さらに炒める。
4. **1**の**じゃがいも**に**3**の具、**塩・こしょう**を加え混ぜる。
5. コロケの形に成型して種を作り、1時間ぐらい冷ます。
(冷蔵庫に入れる場合はある程度温度がさがってから入れる)
6. ボウルに**卵**、**小麦粉**、**水**(1:1:0.5)をボウルで混ぜ、
コロケの種をボウルの中にくぐらし、**パン粉**をつける。
7. 180度の油で揚げる。
8. 盛り付け、好みのソース(デミグラスソース、中濃ソース等)をかける。

所要時間 50分

主な調理器具 鍋、ボウル、フライ用の鍋