

海の五目つくだ煮入りコロッケ



材料

(小判型4個またはボール型16個分)

じゃがいも	大2個(約300g)
タマネギ	中1/2個(約100g)
合挽き肉	100g
すりおろししょうが	小さじ1/2
塩こしょう	お好みの量
海の五目つくだ煮	5袋
小麦粉	適量
卵	適量
パン粉	適量
油	適量

作り方

- 1 じゃがいもの皮をむき、火が通るまで茹でる。
- 2 1のお湯をすて、鍋をゆすりながら弱火にかけ、水分をとばす。
- 3 じゃがいもを粗くつぶす。
- 4 フライパンでみじん切りにしたタマネギ、合いびき肉、しょうがを炒める。
- 5 ボールに3、4、海の五目つくだ煮を入れて混ぜ合わせ、お好みで塩こしょうを加える。
- 6 お好みの形に成形する。
- 7 小麦粉、卵、パン粉をつけ油で揚げる。
- 8 盛り付ける。

* 4で出る油が気になる場合は、キッチンペーパーに染み込ませて取り除いてください。