



今月のレシピ(02月03更新)

## 昔ながらのポテトコロッケ

「あれこれ、惣菜。」(ソニー・マガジズ)52P

じゃが芋は甘くてホクホク、  
玉ねぎと合いびき肉を入れただけのちょっぴり懐かしい味わいのコロッケ。  
中濃ソースやしょうゆをつけて頬張りたい

### 昔ながらのポテトコロッケ 材料 (4人分)

- ・じゃが芋(男爵):4個
- ・玉ねぎ:1/2個
- ・合いびき肉:150g
- ・サラダ油:大さじ1
- ・塩、こしょう:各少々
- ・みりん、しょうゆ:各小さじ1

衣

- ・小麦粉、溶き卵、パン粉:各適量
- ・揚げ油:適量
- ・中濃ソースまたはしょうゆ:各適量

### 昔ながらのポテトコロッケ 作り方

1. じゃが芋は皮をむいて4つ切りにし、水からやわらかくゆで、水気をよくきってつぶす。
2. 玉ねぎはみじん切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱して玉ねぎを炒め、玉ねぎの甘みが出たら合いびき肉、塩、こしょうを加えてよく炒め、みりんとしょうゆを混ぜる。
4. 3.をじゃが芋に加えて混ぜ合わせ、小判型に整える。
5. 小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、170度に熱した揚げ油できつね色に揚げる。
6. 器に盛り、中濃ソースまたはしょうゆを添える。



炒めた玉ねぎと合い  
びき肉に、みりんとしょう  
ゆでほんのり味をつけ  
る



つぶしたじゃが芋に加  
えてさっくり混ぜ合わ  
せる



小判型に整える。  
好みで俵型やボール  
型にしてもいい



揚げ油で揚げる。表  
面がおいしそうなきつ  
ね色になるまで