



# じゃがいもの ひき肉はさみ揚げ

原田 洋子さん

さつまいもやナス・レンコン等と同様にじゃがいもでもできる簡単レシピです。2種類のじゃがいもを一度に味わえるよう上下を違う種類のじゃがいもで挟みました。

長崎県産じゃがいも(アイユタカ・ニシユタカ) 各中1個  
豚ひき肉 200g  
たまねぎ 40g

A… たまご 2個  
濃口醤油 小さじ2  
酒 小さじ2  
カレー粉 小さじ2  
A…小麦粉 1カップ  
水 150~200ml

小麦粉(つなぎ用) 適量  
揚げ油 適量  
(付け合せ)  
季節のあしらい 適量

- 1 2種類のじゃがいもは皮付きのままそれぞれ4等分の輪切りにする。たまねぎはみじん切りする。
- 2 ボウルに豚ひき肉、①のたまねぎ、Aを混ぜ合わせて練り混ぜる。
- 3 ①のじゃがいもの片側にハケで小麦粉を薄くはたく。2種類のじゃがいもを1枚ずつ1組にして、小麦粉をはたいた面を内側にして、②の具を挟み、さらに全体にまんべんなく小麦粉をハケで薄くはたく。
- 4 ボウルにBをさっくりと混ぜ合わせ衣にする。
- 5 ③を④の衣にくぐらせて、170℃の油でカリッと揚げる。  
⑤を器に盛り、季節のあしらいを添える。