



12/18 (金) コロコロツケ de ツリー (佐藤 利恵さん)

(材料2人分)

じゃがいも：3個

合いびき肉：150g

たまねぎ：1/2個

A { 塩こしょう：少々

砂糖：大さじ1

チョコレート金蝶ソース：大さじ1

サラダ油：小さじ1

(衣)

{ 小麦粉：適量

溶きたまご：1個分

パン粉：適量

(ソース)

B { チョーコー金蝶ソース：小さじ2

ケチャップ：大さじ1

はちみつ：大さじ1

(付け合わせ)

ブロッコリー(塩茹で)：適量

ミニトマト：適量

- ① ジャがいもは皮をむいて6等分に切り、ボウルに入れて、ラップをし、レンジで4～5分加熱し、熱いうちにつぶす。たまねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①のたまねぎを炒め、透き通ってきたら、合いびき肉を加えて、Aを加えて炒める。
- ③ ①のじゃがいもに、②を加えて混ぜ合わせ、直径3～4cmのボール状に丸める。
- ④ ③に小麦粉をまぶし、たまごにくぐらせて、パン粉をつける。
- ⑤ 170℃に熱した油で、④をこんがり揚げろ。
- ⑥ Bを混ぜ合わせてソースにし、小鉢に入れる。
- ⑦ 器に⑤のコロケをツリー状に積み重ねて、隙間をブロッコリーやミニトマトで飾り付ける。

レシピはNBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。