

猪肉のポテトコロッケ



☆材料（8個分）

- ・猪肉（シカ肉でもOK）
..... 300g
- ・じゃが芋.....中4個
- ・玉葱中1個
- ・小麦粉、卵、パン粉.....適宜
- ・サラダ油.....大さじ2
- ・塩、コショウ.....少々
- ・オールスパイス.....少々
- ・揚げ油適宜

☆作り方

- ① じゃが芋は皮をむいて大きめに切り鍋に入れ、水をひたひたに入れ竹串が通るくらいまで茹で、茹で汁を捨て弱火で鍋をゆすりながら水分を飛ばす。
- ② 玉葱は細かいみじん切りにする。猪肉はミンチにする。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を入れて②の玉葱を透き通るまでじっくり炒め、次に②のミンチ肉を入れて炒め、ミンチがぽろぽろになったら塩、コショウをする。
- ④ ボウルに①のじゃが芋、③の肉にオールスパイス、塩、コショウを入れ、均一になったら冷ましておく。
- ⑤ 手にサラダ油をつけて1/8量を取り、一度強く握って空気を抜き小判型に整える。
- ⑥ 小麦粉、卵、パン粉をつけ油で揚げる。

☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・コロッケの形をつくる時、手にサラダ油をつけて1/8量を取り、一度強く握って空気を抜いてから、小判型に整える。
- ・揚げ油の温度を180℃にすると、衣がサクッと揚がる。