

里芋コロッケ

材料：

里芋	300～400 g
タマネギ	小 1 個
豚ひき肉	100～150 g
しいたけ	適宜
人参	適宜
塩コショウ	適宜
小麦粉	適宜
卵	3 個
パン粉	適宜



作り方：

- ① 里芋はやわらかくなるまで茹でてから潰します。
- ② みじん切りしたタマネギ、しいたけ、人参をフライパンで炒めます。
- ③ フライパンの中に豚ひき肉も入れて、火が通るまで炒め、塩コショウで味付けします。
- ④ ①の里芋と、③を混ぜ合わせ、ひとつずつ楕円形にまるめて、成形します。
- ⑤ 小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけてこんがり揚げたら完成です。

コメント：

じゃがいもの代わりに里芋を使用したコロッケ。
里芋で作ると、ねっとりとしてクリーミーな味わいになります。
あっさりだけどコクがある、和風なコロッケです。