

「親子で作ろう！みしまコロッケ！！」料理コンテスト

作品のタイトル:

コロリ (12コ分)

材料(4人分)	分量 (gかcc)	作り方
三島馬鈴薯	4~5コ	①じゃがいもは洗って皮つきのままゆでる
豚バラ肉(細切り)	80g	
玉ねぎ	1/2コ	
ナツメグ	少々	
塩・こしょう	少々	
クレイジーソルト	あれば少々	②玉ねぎはみじん切り。サラダ油でいため、細切りにした豚バラ肉も加えていためる(塩・こしょう、ナツメグ)
小麦粉	} 適量	
卵		
パン粉	各1×12	③あついうちにじゃがいもの皮をむき、ざくざくと少し固まりが残る位につぶし②とまぜる
トップバリュー		
プロセスチーズ		
		④じゃがいもの中央にプロセスチーズを入れ丸く作る
		⑤小麦粉→卵→パン粉の順に160℃であげてできあがり

※4人分の分量で書いてください。

～お料理のPRポイント(工夫した点など)～

ポテトにおいしい肉のうまみが出るよう、ひき肉ではなくバラ肉を使う。
子供が食べやすいようコロコロの丸い形にした。子供も丸なら作りやすい。
チーズの塩味がポテトとの相性がよく、あつくても冷めてもおいしい。