

1月28日 2年生



コロッケ
コンソメスープ
ごはん



【コロッケ】

<材料・2人分>

- ◎じゃがいも 2個 ◎合挽き肉 80g ◎サラダ油 大さじ1 ◎塩、こしょう 各少々
◎ナツメグ 少々 ◎玉ねぎ 1/4個
【A】◎小麦粉 適量 ◎溶き卵 適量 ◎パン粉 適量
◎揚げ油 適量 ◎トマト1/2個 ◎キャベツ 2枚 ◎ソース 適量

<作り方>

- ① じゃがいもは一口大に切り、やわらかくなるまで茹でる。茹でたら湯を捨て、鍋を火にかけて揺すりながら余分な水分をとばし、熱いうちにつぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、合挽き肉を加えてパラッとすると炒め合わせ、塩、こしょう、ナツメグで調味する。
- ③ ①が熱いうちに、②を加え混ぜる。温かいうちに小判形に形を作り、【A】で衣をつける。
- ④ 170℃の油で、きつね色になるまで揚げる。器に盛り、トマト、千切りキャベツを添えて、好みにソースをかける。

【コンソメスープ】

<材料・2人分>

- ◎玉ねぎ 20g ◎人参 15g ◎キャベツ 30g ◎生椎茸 1/2枚
◎コンソメ 1/4個 ◎水 300cc ◎塩 小1/3 ◎こしょう 少々

<作り方>

- ① 玉ねぎ、人参、キャベツ、生椎茸は千切りにする。
- ② 水にコンソメを入れ、煮立ったら①を加え、野菜が柔らかくなったら塩・こしょうする。