

円空さといもとゆずのコロッケ

材料	分量 (4人分)	作り方
円空さといも	8個	① 円空さといもの皮をむいて一口大に切り、塩もみする。大きめの鍋で柔らかくなるまで茹で、茹で上がった後熱いうちにマッシャーなどでつぶしておく。 ② 玉ねぎをみじん切りにきざみ、鶏肉ミンチと一緒に炒める。塩こしょうで下味をつける。 ③ ①と②を混ぜてコンソメで調味し、火にかけて水分を飛ばす。ゆずの皮とゆずのカッターチーズを加えて全体に混ぜ、コロッケの形に成型する。 ④ 小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつける。 ⑤ 170℃の温度で揚げる。
玉ねぎ(中)	1個	
鶏肉ミンチ	30g	
ゆずの皮	適量	
ゆずのカッターチーズ	適量	
塩こしょう	少々	
コンソメ	10g	
小麦粉	大さじ4	
卵	1個	
パン粉	大さじ4	



★こだわり POINT★

関の特産物の円空さといもを使い、その中にゆず風味の手作りカッターチーズを入れました。円空さといもの風味が強く、ゆずの香りをふんわり感じることができます！！
 ゆずのカッターチーズはたっぷり入れた方がゆずの風味を楽しめます♪