

まるで専門店。コスパ最強変わり種

# 紅しょうがコロツケ



懐かしくて、新鮮

撮影・料理・スタイリング / kunie ochi  
構成 / naoki oishi

## 【材料】(3~4人分)

じゃがいも	500g
バター	10g
牛乳	50ml
紅しょうが	70g *紅しょうが漬の素で作しておく
小麦粉	各適量
パン粉	
卵	
塩	
コショウ	

## 【作り方】

- ① じゃがいもは皮がついたまま、やわらかくなるまで蒸す。蒸し上がったじゃがいもは熱いうちに皮をむき、マッシャーでつぶす。バターを加え、混ぜ、牛乳をさらに加えてなめらかなるように混ぜ合わせる。軽く塩・コショウをし、みじん切りした紅しょうがも加えて混ぜておく。
- ② ①を好みの大きさに丸め、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- ③ 揚げ油(分量外)を170度に熱し、②をキツネ色になるまで揚げたら出来上がり。



紅しょうが漬の素 30g