



親戚一同が絶賛する、私の祖母のコロツケ！この前スタッフさんたちにもお出しすると大好評でした♡外はカリカリ、中はとろとろの絶品レシピを教わってきました。ほっぺが落ちること間違いなし！
ポイントはバターだそうですよ♪

おばあちゃんの 絶品コロツケ♡

材料

じゃがいも	4~5個
合挽きミンチ	150~200g
玉ねぎ	1と1/2個
バター	30g
サラダ油	大さじ1
醤油	少々（香りづけ程度）
塩こしょう	少々
小麦粉・卵・パン粉	適量

作り方

1. じゃがいもをキレイに洗い、皮ごと茹でる。皮ごと茹でることで水っぽくならない。串がスッと通るくらいまで茹でる。
2. 熱いうちに皮をむいてつぶす。バターを加えて混ぜる。
3. 玉ねぎをみじん切りにし、透き通るまで油で炒めたらミンチ肉も加えて炒め、塩こしょうをする。最後に醤油少しを回しかける。味見をして、そのままご飯にかけて食べたくなるくらいの味の濃さです。
4. じゃがいもに混ぜて、たわら型に成形する。かたくしっかりと握ることがポイント。
5. 小麦粉→卵→パン粉の順につけて揚げる。あつつあつつが美味しいので、食べる直前に揚げてくださいねと祖母が言っていました♡ぜひお試しください！