



や 焼きコロッケ

<材料> 8個分

- ジャがいも 6個
- 玉ねぎ たまねぎ 半分
- タラ 2切れ
- 牛乳 ぎゅうにゅう 大さじ1
- 小麦粉 こむぎこ 少し
- サラダ油 あぶら 大さじ1
- バター 大さじ1
- 塩こしょう しお 少し

【ソース】

- トマトケチャップ 大さじ3
- ウスターソース 大さじ1と半分



<作り方>

1. ジャがいもはやわらかくなるまで茹でてつぶし、あたたかいうちに牛乳と塩こしょうを混ぜておく。
2. タラは茹でて皮と骨を除いて、細かくする。
3. 玉ねぎはみじん切りにして透き通るまで炒める。
4. 1～3のジャがいも、タラ、玉ねぎを混ぜて8等分にし、小判型に丸める。
5. コロッケの両面に小麦粉をつけ、両面こんがりするまでバターで焼く。

