

れんこんコロッケ

(2人分)






れんこん	100g	酒	} 小1
じゃがいも	中2コ	砂糖	
たまねぎ	1/4コ	しょうゆ	} 適量
にんじん	40g	小麦粉	
塩	少々	パン粉	
オリーブ油	小2	卵	1コ

作り方

- 1** れんこんの皮をむき、縦に切る。
- 2** ①を半分はすりおろしに、残りは粗みじん切りにして酢水につけてあくをとる。
- 3** たまねぎ、にんじんも粗みじん切りにする。
- 4** フライパンにオリーブ油を入れ熱し、③と粗みじん切りにしたれんこん、酒、砂糖、しょうゆを入れていためる。
- 5** じゃがいもは乱切りにし水にさらしてから、沸騰したお湯に塩を入れゆでる。
- 6** ⑤の水をきりマッシュにし、④を入れてすりおろしたれんこんも加えよく混ぜ合わせる。
- 7** 粗熱が取れた⑥を丸め、小麦粉、卵、パン粉をつけ、180度に熱したサラダ油でこんがり揚げれば完成！

