

マグロコロケ



材 料 8個分

茹でじゃがいも 400g
鮪 200g
酒 20ml
みりん 20ml
醤油 20ml
顆粒コンソメ 小さじ1
砂糖 大さじ1と1/2
こしょう 少々
添え野菜 適量

◇バター液
小麦粉 50g
水 50cc
卵 1個
酢 5cc

作り方

- ① 茹でたじゃがいもをつぶす。
- ② 鮪は酒、みりん、醤油で炒めておく。
- ③ ①と②に調味料を入れてよく混ぜ合わせ、8等分に成形する。
- ④ バター液にくぐらせ、パン粉をつける。
- ⑤ 180-190度でカラッと揚げる。