

～「肉じゃが」のリメイクレシピ～

## カレー風味肉じゃがコロッケ (福神漬け入り)



### 材料 (2人分)

肉じゃが……200g	小麦粉……適量
じゃがいも……1個	卵………1個
福神漬け……16g	パン粉……適量
カレー粉……小さじ1	揚げ油……適量

### 作り方

- ① 肉じゃがは汁を切り、フォークでつぶす。
- ② じゃがいもは皮をむき、電子レンジで柔らかくし、①と同様にフォークでつぶす。
- ③ ①、②、福神漬け、カレー粉を入れてしっかりと混ぜあわせ、俵型にする。
- ④ ③の表面に小麦粉を薄くつけて、溶き卵をからめ、パン粉を全体につけ、180度の油できつね色になるまで揚げる。

### ひとくちメモ

- 肉じゃがの軟らかさにあわせてじゃがいもの量を調節する。
- 福神漬けは切らずにそのまま使う。

### たるるポイント!



- 肉じゃがもリメイクレシピがたくさんあるけど、単にコロッケにするんじゃなくてカレー味にするのが味を大きく変えるポイントだね。
- カレーでは当たり前でも、コロッケの福神漬け入りというのは面白いよね。