

# じゃが丸くん



## ＜＜材料（4人分）＞＞

じゃが芋…400g（中くらいのもの4つ）

塩…小さじ1/3 片栗粉…大さじ2程度（固さ調節用）

サラダ油…少々 豚挽き肉…80g 玉ねぎ…20g（小さめのもの1/6個）

生姜…ひとかけ 醤油…小さじ2 砂糖…小さじ1

片栗粉…適量（衣用） 揚げ油…適量

## ＜＜作り方＞＞

- (1) じゃが芋は皮をむき、適当な大きさに切り、電子レンジで加熱する
- (2) やわらかくなったらつぶし、塩をふって混ぜておく
- (3) 玉ねぎと生姜はみじん切りにする
- (4) フライパンに油を入れ火にかけ、生姜を炒め香りが出てきたらひき肉・玉ねぎを加える
- (5) 調味料で味付けをし、②にまぜる
- (6) 固さを見ながら調節用の片栗粉を加え、10等分にしてから丸め、衣用の片栗粉をまぶし揚げる

こどもたちに  
大人気です

