



## えだまめコロッケ

調理時間20分

### [材料 2人分]

枝豆(むき実)	100g
鶏挽き肉	50g
たまねぎ(みじん切り)	1/6個
塩	適量
こしょう	適量
生クリーム	少々
サラダ油	適量

### A

薄力粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量

揚げ油	適量
-----	----

### [作り方]

1. 枝豆を塩ゆでにし、さやから実を取り出してすりつぶす。
2. フライパンにサラダ油を熱し、挽き肉を炒める。
3. ボウルに1、2、たまねぎを混ぜ合わせ、塩、こしょう、生クリームを加えて混ぜ合わせる。
4. 3の生地を小判型にまるめ、フライの要領でAを順番につける。
5. 170℃の揚げ油できつね色に揚げる（フライパンで揚げ焼きにしてもOK）。