

イチジク レシピ

イチジクとじゃがいものコロッケ

イチジクがほんのり甘い♡
とろ〜りコロッケ



材 料

ジャガイモ	1 個	バジル	少々
玉ねぎ	50g	パン粉	適量
豚挽き肉	50g	卵	1 個
イチジク	2 個	小麦粉	適量
ナツメグ	少々	塩	小 1/4
オリーブオイル	大 1	胡椒	少々
		揚げ油	適量

作り方

1. 鍋で水からジャガイモを串がすっと入るまで茹でる。
熱いうちにジャガイモをボールの中でつぶす。
2. 玉ねぎをみじん切りにし、しんなりするまで炒める。
3. 豚挽き肉を加え、塩、胡椒、ナツメグを加える。
4. イチジクの皮をむき、小さめに切って入れ、混ぜる。
5. つぶしたジャガイモが入ったボールに入れ混ぜる。
6. 形成し、180℃の油で揚げる。