

市販のポテトサラダを使って

☆コロッケメンチ風



【材料】大人2人分、こども1人分

- ・挽肉 200g
- ・ポテトサラダ(市販) 1袋(100g程度)
- ・キャベツ 1枚(50g)
- ・食塩 小さじ1/4
- ・パン粉 適宜
- ・油 適宜

【作り方】

- ①キャベツはみじん切りにする。
- ②挽肉から食塩までこねてよく混ぜる。
- ③丸めて形を整え、まわりにパン粉をつけて多めの油で焼く。



鶏挽肉はあっさり味、豚・牛挽肉はコクがあっておいしいです。

☆冷めてもふんわりと美味しいので、お弁当のおかずにも向いています。

★手間のかかるコロッケですが、市販のポテトサラダを使うことで時間もかからず、簡単にできます！！



献立例

コロッケメンチ風は<主菜>なので
ごはん、サラダ、汁物を組み合わせて！