

お芋のスコッチエッグ？

材料(2個分)

豚赤身ひき肉	80g
じゃが芋、茹でて潰したもの	60g
カボチャ、茹でて潰したもの	20g
米粉	小匙1
塩、こしょう	少々
片栗粉	大匙2
菜種油	適宜



作りかた

- ① 茹でて潰したじゃが芋に米粉小匙1を入れよく混ぜ、2個にわけ、丸める。
- ② カボチャも2個にわけ、丸め、①の中心に入れ、丸める。(卵みだいにしておね。)
- ③ ひき肉に塩、胡椒を入れ、良く練り、2つに分け、丸めて、平らに伸ばし、②を包む。
- ④ ③の周りに片栗粉をまぶし、多めの油を入れたフライパンで、転がしながら、焼き上げる。
- ⑤ お好みで、トマトソースなど添える。

☆卵が食べられなくても、卵風は味わえ、みんなと同じメニューで頂けます☆

☆ポイント☆

大きさはうずらの卵でも、鶏の卵でもお好みで作って下さい。
冷めても美味しいので、お弁当にもピッタリです。

