

# きのこのコロコロ揚げ



<材料> 子ども 4 人分

|      |              |           |
|------|--------------|-----------|
| えのき  | 1 / 5 株      |           |
| エリンギ | 1 / 4 本      |           |
| 豚ひき肉 | 60 g         |           |
| A    | しょうが (すりおろし) | 小さじ 1 / 2 |
|      | 溶き卵          | 大さじ 1     |
|      | パン粉          | 大さじ 1     |
|      | 酒            | 小さじ 1 / 2 |
|      | 砂糖           | 小さじ 1 / 2 |
|      | 塩            | 少々        |
|      | 小麦粉          | 大さじ 2     |
|      | 揚げ油          | 適量        |

(作り方)

- ① しめじ、エリンギは 1 cm 角に切る。
- ② ボウルに豚ひき肉、A を入れ、粘りが出るまで混ぜる。
- ③ ② にきのこを入れて混ぜ、8 等分にして丸める。
- ④ ③ に小麦粉をつけて揚げる。