

レバー入り焼きコロッケ



<材料> 子ども4人分

じゃが芋	1個 (160g)
豚レバー	20g
玉ねぎ	1/2個
にんにく	ひとかけ 約2g (チューブなら3cm)
油	適量
豚ひき肉	60g
オイスターソース	小さじ1
粉チーズ	小さじ2
A [乾燥パセリ	適量
パン粉	大きじ1

(作り方)

- ① じゃが芋は茹でて潰し、豚レバーは茹でて一口大に切り、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。
- ② Aを混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンに油を熱し、にんにくを加え香りが出たら、豚ひき肉、玉ねぎを入れあめ色になるまで炒める。
- ④ オイスターソースで味を付け、じゃが芋と豚レバー、粉チーズを加えて混ぜ、4等分にして丸める。
- ⑤ Aの衣を絡めて、170℃に熱したオーブンで焼き色が付くまで、焼く。