

～さつまいものサモサ風～

使用品種 オキコガネ

【材料 15 個分】

- ・ さつまいも（加熱して潰したもの）...120g
- ・ 豚挽肉...50g
- ・ 玉葱...1/4 個
- ・ 炒め油...適量
- ・ カレー粉...小さじ 1
- ・ 食塩...小さじ 1/2
- ・ 牛乳...大さじ 1～2
- ・ 餃子の皮...15 枚
- ・ 揚げ油...適量

【作り方】

1. さつまいもは蒸すかオーブンで焼き、熱いうちに皮を剥き潰しておく。玉葱はみじん切りにしておく。
2. フライパンに油をひき、豚挽肉、1.の玉葱を炒めておく。
3. ボールに 1.のさつまいも、2.の炒めた挽肉、玉葱を入れ、カレー粉、食塩で味付けをする。牛乳を加え、かたさを調節する。
4. 3.を 15 等分にし、餃子の皮で包み、180℃の油できつね色になるまで揚げる。

