

キャロットコロッケ



材料（2人分）

にんじん	30 g
じゃがいも	1個
バター	5 g
牛乳	適量
食パン6枚切り	1/2枚

★ 作り方 ★

- ①にんじんは3mmに切って茹でておきます。
- ②じゃがいもは皮を剥いて茹でます。
- ③ボールに②を入れてつぶし、①を加えバターを入れて混ぜます。
固い時は牛乳で調整し、500円玉位の大きさに丸めます。
- ④食パンをフードプロセッサーで細かくし、フライパンでこんがり
と焼きます。
- ⑤③に④をまぶして出来上がり。

大根もち



材料（8個分）

大根	300 g
上新粉	100 g
ベーコン	50 g
コーン	80 g
スライスチーズ	2枚
塩	少々
油	適宜

★ 作り方 ★

- ①大根をすりおろします。
- ②ボールにすりおろした大根と上新粉、塩を入れてよく混ぜます。
ベーコンとコーンを加えてよく混ぜ、生地を8等分にします。
- ③フライパン（又はホットプレート）に油を敷き、生地を平たく
広げ、スライスチーズ（とろけるタイプ）をのせます。
- ④③の上に薄めに生地をのせます。（生地チーズをサンド）
- ⑤中火で片面ずつ、4～5分程度焼き、こんがり焼き色がついたら
出来上がり。お好みでケチャップをかけて召し上がれ。