

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

じゃこコロケ ～よもぎごま衣で～

使用した商品



よもぎごま塩を使ったレシピ



材料 5個分



じゃが芋	200g(中2個)
玉ねぎ	1/2個
菜種油	小さじ1
ちりめんじゃこ	30g
塩	少々



作り方

- 1 じゃが芋は皮ごとゆでて皮をむき、マッシャーなどでつぶす。玉ねぎをみじん切りする。
- 2 玉ねぎを菜種油で炒め、ちりめんじゃこと共に①のじゃが芋に入れて混ぜる。塩を加えて味を調べ、5等分して俵形に成形する。
- 3 【A】の材料を混ぜ合わせ、水溶き小麦粉を作る。
別のボウルで【B】の材料を混ぜ合わせ、よもぎごまパン粉を作る。
- 4 小麦粉(分量外)を②全体にまぶし、【③の水溶き小麦粉】→【よもぎごまパン粉】の順につける。
- 5 揚げ油を火をかけて180～190℃に熱したら④を入れて、きつね色になるまで揚げる。

■ 【A】の材料

小麦粉	60g
水	100ml

■ 【B】の材料

利久胡麻 よもぎごま塩	大さじ2
パン粉	1カップ

揚げ油 適量