

# 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。