



神社コロッケ

ご存知！
伊勢崎名物
「神社コロッケ」
地元の味を家庭で
も！

材料

じゃが芋 3個 (約300g)
小麦粉 60g
青のり 適量
揚げ油 適量
ウスターソース 適量

作り方

- ①じゃが芋は皮をむいて茹で、つぶす。
- ②①の芋に小麦粉、青のりを加えてよく混ぜる。
- ③平たい丸型に成型して、パン粉をつける。
- ④熱した油で揚げる。
- ⑤揚げたてをウスターソースにからめて出来上がり！

