

パンにも合う！ハヤシコロッセ



使った商品はこちら



WATANABE
FOOD

旨みとコクのビーフハヤシ

ワインとフォンドヴォーで
コクのある一品に仕上げました。
化学調味料不使用。

パンにも合う！ハヤシコロッセ

[材料(2人分)]

じゃがいも	2個(約250g)	
旨みとコクのビーフハヤシ(又は完成品)	150g	
塩・胡椒	少々	
A	溶き卵	1個分
	水	40ml
	薄力粉	40g
パン粉	適量	

[作り方] 調理時間:約15分

- 1.じゃがいもは皮をむいて、串などがすっと通るまでやわらかく茹でる。
- 2.1をマッシャーなどで潰し、塩・胡椒し、ハヤシソースを加えてまぜあわせる。
- 3.2を完全に冷ましてから(冷蔵庫で冷やしても良い)お好みの大きさに成形する。
- 4.Aをまぜて卵液を作る。
- 5.3に、A→パン粉の順につけて、170度の油(分量外:適量)できつね色になるまで揚げる。