



## ミニトマトのコロコロミンチカツ



### 材 料 2人分

合挽きミンチ	200 g	小麦粉	適量
玉ねぎみじん切り	100 g	卵	2/3 個
炒め用油	大さじ 1/2	パン粉	大さじ 1
塩	小さじ 1/2	揚げ油	適量
こしょう	少々	サラダセロリー	10 g
卵	1/3 個	お好みによってブラックペッパー	適量
パン粉	大さじ 1		
牛乳	適量		
ミニトマト (小さめ)	6 個		

### 作り方

- ① 玉ねぎのみじん切りをきつね色になるまで炒めて粗熱を取っておく。
- ② ボウルに合挽きミンチ、①の玉ねぎ、塩、こしょう、溶き卵1/3、牛乳に浸したパン粉を加えよくこね、6等分する。
- ③ 6等分した②のタネをそれぞれ小さく丸くまとめ、中央にヘタをとったミニトマトを入れて包み、形を丸く整える。
- ④ 小麦粉、卵、パン粉をつけて180度の油で揚げる。
- ⑤ お皿に盛り付け、サラダセロリーの葉を添える。お好みでブラックペッパーなどを付けていただく。