

ライスコロッケ レシピ・作り方

とっても簡単にできます！

<料理レシピ（材料：4人分）>



○ごはん	4 膳
○ケチャップ	大さじ 4
○ミックスベジタブル（解凍）	大さじ 4
○とろけるチーズ	大さじ 4
○塩、こしょう	少々
○小麦粉	大さじ 4
○卵	1 個
○パン粉	大さじ 4
○揚げ油	適量
○パセリ（飾り）	適量

<作り方>



① 材料を用意する。



② ミックスベジタブルは熱湯で茹でておく。



③ ごはんに②ととろけるチーズ、ケチャップ、塩、こしょうを加え混ぜる。



④ ③をお好みの大きさに丸める。



⑤ ④に小麦粉、卵、パン粉の順番に衣をつけて、揚げ油 180℃で揚げる。



⑥ きつね色に揚がったら、網に乗せて油を切る。



⑦ ⑥にパセリを添えて出来上がり。