

# ごま油するめキムチの簡単コロケ

## 【材料】(1人分)

調理時間 40分 難易度 ★★★★★  
カロリー 217kcal (1人分)  
1人分 約134円

ごま油するめキムチ	30g
じゃがいも	中3個
粉チーズ	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
塩・胡椒	少々

## 【作り方】

- ① じゃがいもの皮をむいて一口大に切りレンジで加熱したあと潰す。
- ② ①に小さく切ったごま油するめキムチを入れて混ぜる。
- ③ ②に粉チーズ、マヨネーズ、塩、胡椒で味付けをして丸く成形する。
- ④ ③に小麦粉⇒玉子⇒パン粉の順で衣をつけ180度の油で揚げて、サクッと揚げればできあがり。

## 【POINT & MEMO】

マヨネーズ、粉チーズはお好みで増やしても減らしても◎!!  
ソースはなくてもOKですがお好みでソースやケチャップでお召し上がりください。  
クックパッドレシピID: 4662064



← このレシピに使用した商品