

カムカムナゲット

桜田中学校1年 西川 輝さんの作品

■材料（2人分）

ごぼう	1本（70g）	
にんじん	1/2本（80g）	
れんこん	1/2本（150g）	
合びきミンチ	100g	
A {	マヨネーズ	大さじ1
	カレー粉	小さじ1
	塩	少々
	こしょう	少々
小麦粉	適量	
揚げ油	適量	

料理を作った感想

骨つき肉に見立てることが出来て良かったです。

一緒に食べた人の感想

ごぼうを骨に見立てる発想がすごくおもしろくて、みんなでにぎやかに食べました。おいしかったです。

■作り方

- ① ごぼうを15cmぐらいに切りやわらかくゆでる。
- ② 残りのごぼうはさがきにする。
- ③ にんじんはあいみじん切りにする。
- ④ れんこん半分は皮ごとすりおろし、残りはみじん切りにする。
- ⑤ ②③④と合びきミンチ、Aをよく混ぜ合わせる。
- ⑥ ①に小麦粉をまぶし、⑤を巻きつけ肉だねの部分にも小麦粉をつける。
- ⑦ 160℃の油でじっくり4～5分揚げる。