



くじら^わし^びぴ

誰でもカンタンに作れる美味しい鯨料理をご紹介します

vol.18 鯨コロッケ



【材料】 3、4人分

赤身：50g
里芋：300g 程度
（中型5、6個）
塩：適量
こしょう：適量
小麦粉：適量
卵：1個
ドライパン粉：適量
油：適量

【作り方】

- 1：赤身を荒く刻んで、塩こしょうをしっかりと振って炒めます。
- 2：里芋は良く洗って皮のまま蒸し、蒸し上がったら熱いうちに皮をむいてつぶします。
- 3：炒めた赤身を混ぜ、塩こしょうで味を整えます。少し濃いめがオススメです。
- 4：小麦粉、卵、パン粉をつけ、170度の油で揚げて出来上がり～。

くじら店長からの
ワンポイントアドバイス

カレー粉やチーズを加えても
美味しいくじら～♪

