

優秀作品

献立名	コロッケ作ったら、あまっちゃったからまぜこぜおやつ
出品者	はれ子
材量	使い余ったパン粉(適当) 人参の葉(適当) 小麦粉(適当) 卵(適当) 塩か砂糖(お好みで) 油
作り方	<p>①コロッケやフライを使って余ったパン粉と小麦粉と卵と塩か砂糖と人参の葉をボールに入れ混ぜる。 ※パン粉が混ざるとサクサクになります。</p> <p>②まるめてつぶす(丸まらないときは水を少し入れる)</p> <p>③残りの油で揚げる。(フライパンに多めの油で焼いても可) できあがり</p> <p>※ 人参の葉豆知識 人参の葉は人参よりたくさん栄養があるそうです。人参を収穫したら、葉の柔らかい部分もちぎり、袋に入れて冷凍します。固まったところで、もむとパラパラになるので必要な量だけ常に使うことができます。</p>