

# サモサ

インド料理のサモサをアレンジした、冬のおやつにぴったりな料理です。

## 材 料（1本分） 分 量

じゃがいも	30 g（正味）
豚挽肉	20 g
油	1 g
玉葱	8 g（正味）
人参	10 g（正味）
カレー粉	0.17 g
塩	0.3 g
春巻の皮	1 枚
水溶薄力粉	適量
揚げ油	適量



\* 盛付量の目安 3歳未満児→1/2本  
3歳以上児→1 本

### 《作り方》

- ①じゃが芋は皮をむいて適当に切り、蒸してマッシュしておく。
- ②玉葱と人参はみじん切りにする。
- ③油を熱し、②と挽肉を炒めてカレー粉と塩で味付けする。
- ④春巻の皮で④を包み、巻き終わりを水溶薄力粉でとめ、油で揚げる。

※ 春巻の皮は枚数発注しましょう。