

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の料理です。

材 料(1本分)	分 量
----------	-----

じゃがいも	30g(正味)
豚挽肉	20g
油	1g
玉葱	8g(正味)
人参	10g(正味)
カレー粉	0.17g
塩	0.3g
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。