

ジャガナゲット



【材料】 2人分

じゃがいも	2個（300g程度）
鶏挽き肉	100g
片栗粉	大さじ2（じゃがいもを1個増やせば片栗粉なくてもまとまります）
塩こしょう	少々
紅ショウガ	適量
ねぎ	適量

【作り方】

- ① じゃがいもを生のまますりおろす。
- ② すりおろしたじゃがいもに片栗粉を入れて混ぜる。
- ③ 2に鶏挽き肉を入れて混ぜる。
- ④ 3に塩こしょうを適量入れ、ねぎ、紅ショウガを刻んで加える。
- ⑤ 一口くらいの大きさにして、油できつね色になるまで揚げたらできあがり。