

いろいろ揚げボール

Marutaka recipe

【材料】

- 丸高 上生身 200g・枝豆20g(さや10個分)・チーズ、コーン、ツナ30gずつ
- 玉ねぎ20g(中1/20)・ケチャップ、マヨネーズ適量

【下準備】

- ①玉ねぎは微塵切りにします。
- ②すり身の半分に枝豆&チーズを混ぜます。
- ③残りのすり身にツナ&コーン&刻んだ玉ねぎを混ぜます。
- ④ケチャップとマヨネーズを混ぜてオーロラソースを作っておきます。

【作り方】

180度の油で色よく揚げ、ぷっくり膨らんだら火からおろします。
お好みでオーロラソースをかけても♪

