

エッグハント スコッチエッグ



※写真はイメージです。

材料 4人分

雪印メグミルク6Pチーズ 2個
 うずら卵（水煮） 3個
 ブロccoli 1/6株

〈衣〉

パン粉 20g
 薄力粉 大さじ2
 溶き卵 少々

〈ハンバーグ種〉

雪印メグミルク牛乳 大さじ2
 パン粉 大さじ2
 玉ねぎ 60g
 合挽き肉 320g
 溶き卵 大さじ1
 塩・こしょう 各少々

サラダ油 適量
 付け合わせの野菜 適宜

作り方

- 1 ハンバーグ種のパン粉は牛乳に浸しておく。
- 2 フライパンに油（分量外）を熱し、みじん切りにした玉ねぎを炒めて冷ましておく。
- 3 ①・②と残りのハンバーグ種材料をボウルに入れてよく混ぜ合わせ、10等分にする。
- 4 6Pチーズは2等分に切り、うずら卵、3等分にしたブロッコリーとともに薄力粉を薄くまぶし、それぞれ③で包みながら丸く形をととのえて、薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 5 揚げ油を中温に熱し、④を入れ、衣がきつね色になるまで4～5分揚げる。
- 6 皿に盛り、お好みで付け合わせの野菜を添える。



雪印メグミルク
 6Pチーズ 108g