

ポン・デ・Qミックスフリッター



材 料

- ブロッコリー 1房
- 魚肉ソーセージ 2本
- ニンジン 2本
- ポンデQミックス 1袋 (300g)
- 卵 M玉1個
- 水 140cc
- サラダ油 大さじ1

※「ポンデQミックス」は中がモチモチしたドーナツを作るミックス粉。
セレスモス麻生店にて販売しております。

作 り 方

- ① ブロッコリーは小房に切りわけ、魚肉ソーセージは一口サイズに切る。
- ② ニンジンは、1/2本分を荒みじんに切り、残りをすりおろしておく。
- ③ 卵をボールに割り入れ溶きほぐし、水、サラダ油を加えて混ぜ合わせる。
- ④ ポン・デ・Qミックスと②のニンジンを③のボールに加え、ヘラなどで粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ ブロッコリーと魚肉ソーセージに、④の生地をからめ、170℃くらいの油（分量外）で揚げたらできあがり。