

メンチカツ



調理時間

30分

カロリー

285kcal

材料

(4人分)

玉ネギ	150g
マッシュルーム	4個
合いき肉	320g
(A)	
コショウ	少々
ナツメグ	少々
塩	小さじ1
小麦粉	適宜
溶き卵	1個分
パン粉	適宜
千切りキャベツ	1/4個分
パセリ	適宜
練りからし	好みで
ウスターソース	適宜

作り方

- 1 玉ネギ、マッシュルームは、みじん切りにして炒める。
- 2 ボウルに合いき肉、(A)を入れてよく混ぜ、(1)を入れてさっと混ぜ、4等分して形成する。
- 3 (2)に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。ココットに入れ、スプーンなどで油（分量外）をふりかけ（オイルスプレーでもよい）、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、千切りキャベツ、パセリを添え、好みで練りからしとウスターソースで食べる。