

作業
50分

甘じょっぱい香ばしさがやみつきに。

ゴータチーズ入り かぼちゃコロッセ

[材料] 2人分

かぼちゃ（種を除いたもの）	220g
よつ葉北海道十勝 ゴータ	40g
ロースハム	2枚20g
▮ よつ葉北海道スキムミルク	大さじ1
A 水	大さじ1
塩こしょう	適量
小麦粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量



point

ハムやチーズは
焦げやすいので
丸める時は
生地から出ないように
気を付けて

[作り方]

- 1 かぼちゃは一口大に切り、耐熱容器に入れてラップをし、500Wのレンジで5分ほど加熱する。竹串が通るくらいになったら、皮を除き、熱いうちに粗くつぶす。
- 2 ゴータチーズは7mm角に切る。ハムはチーズの大きさにあわせて切る。
- 3 ボウルに①と合わせたAを入れて混ぜ、塩こしょうをして②を入れて混ぜ込み、8等分にし、ボール状に丸める。
- 4 ③に小麦粉、溶き卵、パン粉をまがし、170℃の油できつね色になるまで揚げる。