



インドサモサ

<材料> 3～4人前

餃子の皮	10枚
豚ひき肉	40g
玉ねぎ	20g
じゃがいも	80g
にんじん	20g
カレー粉	少々
食塩	少々
こしょう	少々

揚げ油

<作り方>

1. ジャがいもを切り茹でて柔らかくなったらお湯をこぼし、弱火で火にかけてこふき芋にしてから良くつぶして、粗熱を取る。
2. 玉ねぎにんじんは粗みじん切りにしておく。
3. ひき肉・玉ねぎ・にんじんを良く炒め塩・胡椒で味を調べておく。
※この時肉・野菜には完全に火を通し柔らかくする。
4. 1に3とカレー粉を混ぜて味付けをする。
味は皮に包むので気持ち濃いかな？を目安にして下さい。
5. 餃子の皮に具を包み油で揚げる。
6. 中は火が通っているのが好みの色で上げれば完成。