



かしらのメンチカツ

「地域の特産品を活かしたメニューを作り、東松山市に賑わいを生み出そう!」というテーマのもと、大学生のアイデアを活かして東松山市の名物「やきとり」をアレンジしたオリジナルメニューを考案しました。

東松山市のやきとりの特長であるかしら肉の旨み、ネギの甘味、味噌だれのピリッとした辛味を活かし、やきとりの食感を味わえるようかしら肉やネギを粗く刻んで入れ、味噌だれで味付けしています。

手軽に食べられるので、小さな子どもから大人まで、どの世代の人にも喜んでもらいたいです。



材料(6つつ分)

<タネ>

- * 牛豚合挽肉……………300g
- * 豚かしら肉……………75g
- * 玉ねぎ……………1/4個
- * ネギ……………30g
- * 卵……………1個
- * パン粉……………20g
- * 味噌ダレ……………25g
- * 砂糖……………小さじ1
- * 塩コショウ……………少々

<衣>

- * 薄力粉……………適量
- * 卵……………2個
- * パン粉……………適量
- * 揚げ油……………適量

作り方

<タネ>

- ① かしら肉とネギは粗みじん切りにし、かしら肉を炒める。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ ボウルにひき肉、卵、パン粉、味噌ダレ、砂糖、塩、コショウをいれ、粘りが出るまでしっかり練る。
- ④ ③に①②の材料を加えてまんべんなく混ぜる。
- ⑤ 6等分にして、小判型に整える。

<仕上げ>

- ① 薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- ② 約160度の油で7～8分揚げる。
- ③ 表面がきつね色になったら完成。