【料理名】　　とんぴーコッペ

備考

【材料（6個分）】

A	豚ひき肉	500g
	玉ねぎ(みじん切り)	60g
	薄力粉	大さじ2
	塩	小さじ1
	ナツメグ	小さじ1/3
	黒こしょう	適量
	卵	1個
卵		1個
薄力粉		大さじ2
パン粉(細目)		適量
揚げ油		適量
レタス(せん切り)		適量
バター		15g(各2.5g／個)
コッペパン		6個

【写真】





【作り方】

① ボウルにAを入れ、手で粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
　6等分にして、コッペパンの形にあわせてまとめる。
② 卵、薄力粉を混ぜてバッター液を作る。
③ ①をバッター液にくぐらせて、パン粉をまぶす。同様に6個作る。
④ 揚げ油を160℃に熱し、③を入れて4分ほど揚げる。
　表面がカリッときつね色になったら取り出し、油を切る。
⑤ コッペパンに切り込みを入れ、内側にバター2.5gずつ塗る。
　レタスを敷き、④をのせ、ナッツソースを大さじ1と1/2～2をかけてはさむ。

【料理名】　　ナッツソース　（落花生＋トマト＋粉チーズ）

備考

【材料（作りやすい分量）】

A	浦川豆店 落花生(乾燥 皮つき)	60g
	トマト	2個(200g)
	玉ねぎ	70g
	にんにく	1片
	オリーブ油	大さじ2
粉チーズ		大さじ1/2
塩		小さじ1
オリーブ油		大さじ1
レモン果汁		大さじ1/2

【写真】



【作り方】

① Aはブレンダーまたはフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。
② 鍋に①を入れ、中火で8分ほど混ぜながら煮る。
　ヘラでこそいだ時、一瞬鍋肌が見えるくらいに煮詰まったら粉チーズを加える。
③ 粉チーズが溶けたら、塩、オリーブ油を加えて火を止め、レモン果汁を加える。