

## 材料 4コ分

- ◎ ニハム 200グラム ◎ もち 1/2コ ◎ トマト(水煮) 大さじ1
  - ◎ 粉チーズ 大さじ3 ◎ 塩、ニシエウリ 各 ◎ 小麦粉 適量
  - ◎ 溶き玉子 1コ ◎ パン粉 適量 ◎ 揚げ油 適量
- 【ソース】
- ◎ トマト水煮 50cc ◎ ニハムに1かけ ◎ オリーブオイル 大さじ1
  - ◎ 塩、ニシエウリ 各

## 作り方

1. あたためかい、ニハムにトマトの水煮、粉チーズ、塩、ニシエウリ 入れ、混ぜあわせる
2. もちを4等分にして、ニハムを4等分にし、切ったもちを 中に入れてから丸く成形せよとのえる
3. 小麦粉をまぶし、溶き玉子にくぐらせパン粉をつける
4. 3を170℃の油でキツネ色になるまで揚げる。
5. ソースは、小鍋にオリーブオイルとみじん切りにした ニハムを入れて入れ、弱火で炒める、香りがたってきたら トマトの水煮を加えて、塩、ニシエウリを中火で 少し煮詰める
6. お皿にソースをしき、ライスボールをのせる あったら、イタリアンパセリをのせる

◎ 于-ズの代わりにモチを入れてみた!

# もちの ライスボール