

ツナサモサ



《材料》 (4人前)

ツナ缶	1缶
じゃがいも	2個
たまねぎ	1/2個
餃子の皮	30枚
揚げ油	適量
調味料	
カレー粉	小さじ2
塩	小さじ1

《下準備》

- ① じゃがいもはやわらかく茹でて、熱いうちにつぶしておく。
- ② たまねぎはみじん切りにする。

《作り方》

1. ①に②のたまねぎと油を切ったツナ、調味料を入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 餃子の皮に 1. のタネを乗せる。餃子の皮のふちに水をつけ半月判に閉じる。
3. 揚げ油を 180°Cに熱して、2. を入れてこんがりとし色づくまで揚げたらできあがり。

オススメポイント

- ・サモサとは、『インド風コロッケ』・『インド風焼き餃子』などと紹介されているようです。お子さまのおやつに、ビールのおつまみに、料理の一品にと、いろいろなシーンでご利用いただけます。
- ・醤油マヨネーズやケチャップなど、お好みのソースを付けて食べると、また違った味わいを楽しむことができます。