

【チーズボール】

●使用したエコープマーク品：「エコープトマトケチャップこだわり素材」

●材料

- エコープトマトケチャップこだわり素材…適量
- 豚ひき肉…300g
- 玉ねぎ…1個
- 白ワイン…大さじ3
- ナツメグ…適量
- チーズ…40g
- 小麦粉、卵、パン粉…適量
- バター…20g
- 塩コショウ…適量
- 揚げ油…適量
- 刻んだ大葉…適宜

●作り方

- ① 玉ねぎを半分に切り、一方をみじん切りにします。もう一方はスライスしてバターで炒めておきます。
- ② 豚肉を塩コショウし、ナツメグ・白ワイン・①の玉ねぎみじん切りの順に混ぜ入れ、柔らかくなるまでこねます。
- ③ ②を人数分に分け、その中に程よい大きさにカットしたチーズを包み、小麦粉、卵、パン粉の順につけて170℃の食用油で5分程度揚げます。
- ④ 器にたっぷりのエコープトマトケチャップこだわり素材を敷き、バターで炒めた玉ねぎスライスをのせ、③を盛り、大葉を散らして出来上がりです！

●商品特徴

国産のトマト、玉ねぎ、りんご酢、北海道産のてんさい糖を使用した、こだわりのトマトケチャップです！国産の素材で作られたトマトケチャップはお子様にも安心して食べていただけます！たっぷり使って素材の味を味わってください！

