

## インドサモサ風





## 材料(10個分)

## つくり方

- ① 玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- ② じゃがいもはレンジで温め、柔らかくする。
- ③ 鍋に油をしいてひき肉を炒める。
- ④ 肉に火が通ったら、にんじん、玉ねぎを入れ炒める。
- ⑤ ④に火が通ったら、じゃがいもをつぶして入れ、塩、カレー粉で味をつける。濃さ、辛さはお好みで。
- ⑥ 餃子の皮で⑤を包む。

⑦ オーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。