

โคโรเกะ เมนูอาหารว่างที่ กรอบ นุ่ม ละมุนลิ้น ละลายในปาก



โคโรเกะ เมนูอาหารว่างที่ กรอบ นุ่ม ละมุนลิ้น ละลายในปาก

เมนูอาหารว่างสุดฮิตจากญี่ปุ่น โคโรเกะ ที่ท่านจะได้สัมผัสกับความกร
อบ นุ่ม ละมุนลิ้น ละลายในปาก ชีสเยิ้มๆ อร่อยเป็นที่สุด

ว้าว ว้าว ว้าว วันนี้แอดชูเฟรเอาเมนูอาหารว่างสุดฮิตจากญี่ปุ่น โคโร
เกะ มาฝากกันค่า เป็นเมนูสุดโปรดของแอดชูเฟรเลยนะค่า มันทั้งกร
อบ ทั้งนุ่ม อร่อยจนหยุดกินไม่ได้เลยค่า (สูตรนี้ทำได้ประมาณ 16 ชิ้น
จ้า)

ส่วนผสม

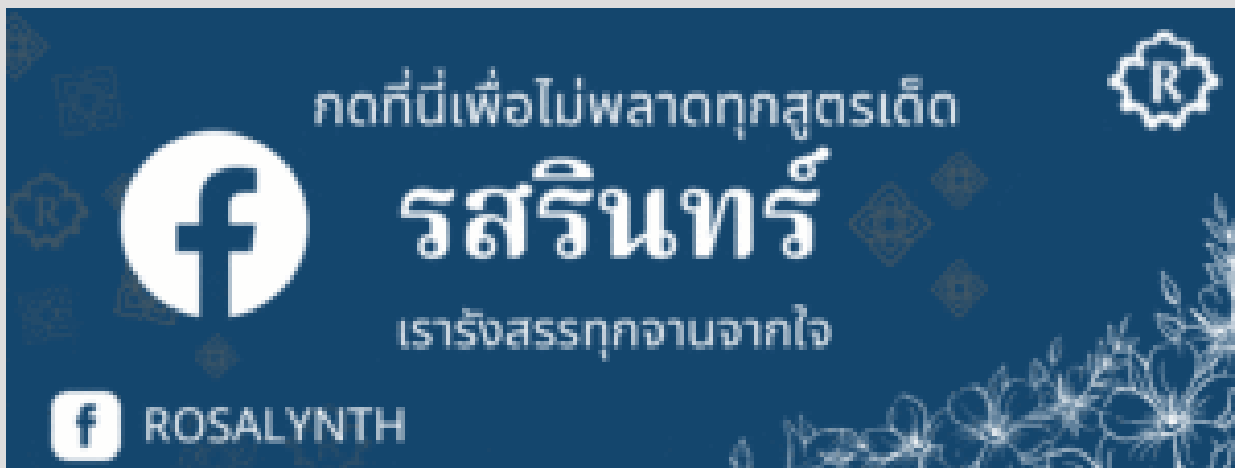
- มันฝรั่ง ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นๆ 900 กรัม
- เกลือและพริกไทย สำหรับปรุงรส
- เนย 15 กรัม
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- หอมใหญ่สับ 1 หัว
- มอสซาเรลล่าชีสหั่น (ไว้สำหรับใส่ไส้)
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- เกล็ดขนมปังแบบละเอียด 2 ถ้วย
- แป้งสาลี 1/2 ถ้วย
- น้ำมันพืชสำหรับทอด
- ซอสทงคัตสึ สำหรับจิ้มตอนเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. ต้มมันฝรั่งในหม้อ จนนิ่ม
2. นำมันฝรั่งที่นิ่มแล้วขึ้นจากน้ำ แล้วทำการบดให้ละเอียด
3. ใส่เกลือ พริกไทย และเนยลงไปผสม ชิมรสให้กลมกล่อม
4. นำหอมใหญ่สับไปผัดในน้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะที่เตรียมไว้จนนิ่ม อย่าให้เหลืองไหม้
5. เอาหอมใหญ่ที่ผัดเสร็จแล้วผสมกับมันฝรั่งบดที่เตรียมไว้ก่อนหน้านี้ คนให้เข้ากัน
6. เมื่อมันฝรั่งบดอุ่นลง นำมาปั้นเป็นก้อนให้ได้ประมาณ 16 ก้อน
7. นำมอสซาเรลล่าชีสที่หั่นไว้มาสอดใส่ตรงกลาง ปั้นก้อนมันฝรั่งบดปิดช่องให้มิด อย่าให้ชีสรั่วออกมานะคะ
8. เมื่อใส่ชีสเสร็จแล้ว นำก้อนมันฝรั่งบดไปแช่ช่องฟรีสไว้ประมาณ 30 นาทีค่ะ
9. จากนั้นนำก้อนมันฝรั่งบดออกมา คลุกกับแป้งสาลี
10. แล้วนำไปชุบไข่ และคลุกเกล็ดขนมปังต่อค่ะ
11. เมื่อเสร็จแล้ว นำลงทอดแบบ Deep fry คือน้ำมันท่วม ด้วยไฟแรงปานกลาง จนเป็นสีเหลืองทอง
12. นำโคโรเกะที่ได้ นำขึ้นวางบนตะแกรง หรือบนแผ่นซับมัน เพื่อสะเด็ดน้ำมันค่ะ
13. เสิร์ฟโคโรเกะพร้อมกับ ซอสทงคัตสึ พร้อมรับประทานค่ะ

เคล็ดลับ

ถ้าอยากเพิ่มความอร่อย ลองใส่แฮมสับผสมลงไปเนื้อมันฝรั่งบดดูนะคะ แอดชูเฟรเคยลองแล้ว อร่อยมากๆ เลยค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

