

## 餃子の皮でかんたん！ 変わりサモサ

### 【材 料】

餃子の皮（大きめのもの）	1袋
サラダ油	小さじ1
ツナ缶	100g位
玉ねぎ	大1/2個 …みじん切り
じゃがいも	中2個 …乱切り
チーズ5mm角	25g
パセリ	少々 …みじん切り
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
カレー粉	少々
小麦粉（のりづけ用）	適量
揚げ油	

### 【作り方】

- ① ジャがいもは茹でるか、蒸して、よくつぶす。
- ② フライパンに油をしき、玉ねぎをよく炒める。  
ツナ缶を加え、調味する。
- ③ ジャがいも、パセリを加え、合わせる。
- ④ ③にチーズを加え、混ぜる。
- ⑤ 皮で④を包み、水で溶いた小麦粉でのりづけをして、油で揚げる。



- チーズは、ピザチーズでもOK！
- フライパンに多めの油をしいて、揚げ焼きにしてもOK！