

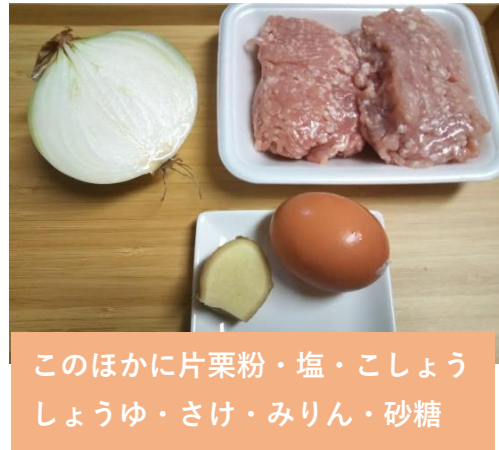
月見つくね



【材 料】 鶏ひき肉約200g
たまねぎ1/2個
しょうが1かけ
卵の黄身1個

☆ { 片栗粉大さじ1
塩・こしょう少々

★ { しょうゆ大さじ2
酒大さじ2
みりん大さじ2
砂糖大さじ1



このほかに片栗粉・塩・こしょう
しょうゆ・さけ・みりん・砂糖

【作り方】 ①たまねぎをみじん切りにします。

こまかくなるまでがんばって



②しょうがをみじん切りにします。



③鶏ひき肉とたまねぎ、
しょうが、☆をまぜ、よ
くこねます。



④好みの形に整えて、
片栗粉をかるくまぶしま
す。



⑤フライパンに火をつ
け、サラダ油大さじ2を
入れたら、つくねを並べ
て弱火で3分焼きます。



⑥裏返してふたをし、さ
らに3分焼きます。





⑦ふたをあけて★を入れ、とろみができるまでからませます。



⑧卵の黄身を取り出します。



⑨皿にうつし、卵の黄身をのせて出来上がり。



お好きな盛り付けで

