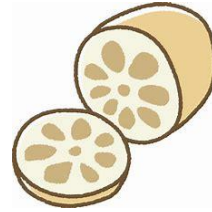
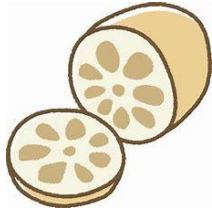


れんこん団子



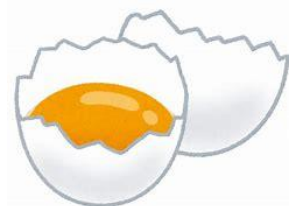
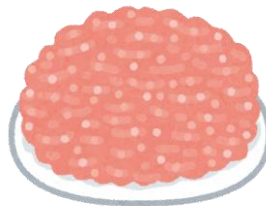
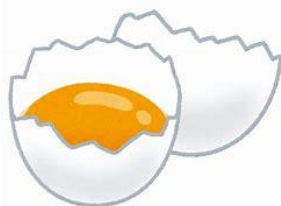
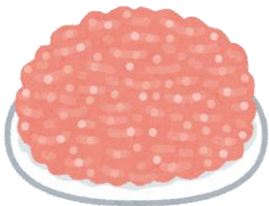
れんこん団子

■材料 (4人分)

豚挽き肉	200 g	酒	大 2
れんこん	100 g	醤油	大 2
塩	小 1/2	砂糖	大 1
卵	1 個	みりん	大 1
片栗粉	大 1		

■作り方

- ① れんこんは袋に入れて麺棒で叩いて細かくする。
- ② 豚挽き肉に塩を加えてよく混ぜ、卵、片栗粉も加えたら粘り気が出るまでよく混ぜる。
- ③ フライパンを中火で熱して①のタネを丸く置いていく。
- ④ 肉が両面色よく焼けたら酒を加えて蓋をして【タイマー機能】を使い5分弱め中火で加熱する。
- ⑤ 蓋を開けたら醤油、砂糖、みりんを加えて加熱し、全体に照りが出たら皿に盛る。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。