

人気献立レシピ

肉団子の甘酢あん

【材料】 2～4人

・豚ひき肉	320g
・ねぎ	32g
・卵	1個
A 酒	8g
塩	0,5g
こしょう	適量
・片栗粉	16g
・油	32g
B 砂糖	64g
醤油	24g
米酢	48g
・片栗粉	16g

【作り方】

- ①豚ひき肉、みじん切りにしたねぎ、卵、Aをあわせてよくねり混ぜる。
- ②適当な大きさの団子を作り、片栗粉をまぶして170℃に熱した油で揚げる。
- ③Bの調味料を火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。味が濃いようなら水を適量入れ好みの味にする。
- ④揚げた肉団子に③のたれをかけて出来上がりです。

【ポイント】

- ◆③のあんをたっぷり作って、肉団子にたっぷりかけてください!!
- ◆酢豚の肉の代わりに肉団子をいれると子どもは喜ぶよ。

