

松風焼き（幼児5人分）



材料

鶏ひき肉	200グラム	味噌	小さじ1強
玉葱	75グラム	酒	小さじ1/2弱
干し椎茸（水で戻す）	5グラム	砂糖	小さじ2
水	10グラム	サラダ油	小さじ1
片栗粉	10グラム	ごま	適量
醤油	小さじ1/2		

作り方

- 1,玉葱、干し椎茸はみじん切りにし、油で炒めて冷ましておく。
 - 2,鶏ひき肉は粘りが出るまでよく練り、①と片栗粉、醤油、味噌、酒、砂糖、水を加えよく混ぜる。
 - 3,フライパンに油をしいて、②の生地を平らにし、上からごまをふりかけ蓋をして焼く。
- ✽大きく焼いて切り分けても、形を作ってから焼いてもよいです。