

豆腐入りつくねあんかけ（幼児10人分）



材料

豆腐	200グラム	醤油	小さじ2
鶏ひき肉	250グラム	みりん	小さじ2
玉葱	小1個	砂糖	小さじ3
片栗粉	大さじ3	水	大さじ3
塩	小さじ1/3	片栗粉	小さじ1
油	適量		

作り方

- 1,玉葱はみじん切りにし、油で炒め冷ましておく。
- 2,豆腐はしっかり水気を切ってつぶし、鶏ひき肉と合わせ
1の玉葱・片栗粉・塩を加え、よく混ぜ合わせる。
- 3,2を一人分ずつ丸め、ホイルカップにのせて蒸す。
- 4,鍋に醤油・みりん・砂糖・水を入れ、沸騰したら
水溶き片栗粉を加え、再度沸騰させてたれを作る。
- 5,3の上に4のあんをかける。