

《材 料》(4人分)

おから	1カップ
鶏ミンチ	200g
卵	1個
白ねぎ	1/2本
生姜	小さじ1
砂糖	小さじ1
酒	大さじ1
しょう油	小さじ1
揚げ油		
出し汁	1カップ
砂糖	大さじ1.5
しょう油	大さじ1.5
かたくり粉		

おから団子の照煮

《作 り 方》

ねぎはみじん切り、生姜はすりおろし、おから、鶏ミンチ、卵、Aの調味料をよく混ぜ、3cmくらいの団子に丸め、揚げ油であげる。鍋にBの調味料を煮立て、揚げた団子を入れてからめる。

