



肉団子の甘辛煮

[こども一人分]

: 作り方 :

A	• 豚挽肉	40g
	• 玉葱	10g
	• 生生姜	しぼり汁
	• 卵	少々
	• 片栗粉	2g
	• パン粉	4g
• サラダ油	揚げ用	
B	• 砂糖	2g
	• 醤油	4g

1. 玉葱はみじん切りにして空炒りする
2. Aの材料を全て粘り気が出るまでよく混ぜ合わせ、団子にして揚げる
3. Aを煮立て、2を入れて煮からめる

作りやすい分量に変更して下さい