

大葉(青じそ)を巻いても楽^{たの}シソ!

「おいシソバーグ」



野菜嫌いのこどもたちにも大人気の「おいシソバーグ」。シソの香りとレンコンの食感が新鮮。さっぱりしていていくつでも食べられちゃう。お酒のアテにもピッタリなのでお父さんにもオススメ!!



準備するもの (2人分)

- レンコン(粗みじん切り) … 1/2カップ
鶏ひき肉 ……………… 100g
A 干ししいたけ
(戻してみじん切り) ……… 1コ
大葉(みじん切り) ……… 5枚
酒 ……………… 小さじ1
ごま油 ……………… 小さじ1
しょうが汁 ……………… 小さじ1
塩 ……………… 小さじ1/4
片栗粉 ……………… 大さじ1/2

*大葉を巻く場合
大葉…………… 適宜

つくりかた

- 1 レンコンをサラダ油大さじ1/2(分量外)で炒める。
- 2 (1)・鶏ひき肉・Aをボウルに入れ、粘りが出るまでよく混ぜ、小さめの薄い丸形に形づくる。
- 3 サラダ油大さじ1/2(分量外)を熱し、両面をこんがり焼き、完成。

*お好みで大葉を巻いても。



レミの
オススメ