

# 松風焼き



## 材料（4人分）

2度挽き使用

鶏挽肉 140g だし汁 小さじ2 片栗粉 小さじ1弱  
玉ねぎ 1/10個（35g） おろし生姜 少々  
パン粉 大さじ4 味噌 小さじ1/2 酒 大さじ1  
醤油 少々 砂糖 大さじ1弱 ごま 適量  
サラダ油 適量

## /たれの材料/

醤油 大さじ1 みりん 大さじ1 砂糖 大さじ1

## 作り方

- 1 玉ねぎをみじん切りにし、調味料と一緒に炒め冷ましておく
- 2 鶏挽肉・生姜・だし汁・パン粉・酒・1の玉ねぎを入れてよくこねる
- 3 オーブンは180度に予熱しておく。天板に2CMの厚さに2を敷き詰めてごまをふり、180℃で10分、200℃で5分焼く。
- 4 たれを作る。調味料の割合は醤油1：みりん1：砂糖1。小さいフライパンや小鍋にたれの調味料を同じ割合で入れ煮立たせ少しとろみがつくまで弱火で煮詰める。焦げないように注意。
- 5 焼き上がったら好みの大きさに切り分ける。たれはお好みでかける。

★ オーブンの機種によって焼き上がりに差があるので、様子を見ながら焼いてください。

## ♪ワンポイント

そのままでもおいしいのですが、こどもたちはたれが好きの子が多く、かけることで食べられる子もいました。たれをかけると焼き鳥のつくね風でまたおいしいです。