

♡ 焼きしゅうまい ♡

(材料) 4人分

- | | | | | | |
|-------|------|-------|------|----------|-----|
| ・豚ひき肉 | 200g | ・塩 | 少々 | ・片栗粉 | 10g |
| ・たまねぎ | 1個 | ・酒 | 大さじ1 | ・グリーンピース | 適量 |
| ・きゃべつ | 50g | ・しょうゆ | 大さじ1 | ・コーンフレーク | 15g |
| ・しょうが | 適量 | ・ごま油 | 少々 | | |

(作り方)

- ① たまねぎ・きゃべつをみじん切りにする。
- ② ボールに豚ひき肉、①、おろししょうが、酒、塩、しょうゆ、ごま油を入れ、粘りが出るまでよくこねる。
- ③ ②に片栗粉を加えて混ぜ、最後にグリーンピースを加えて混ぜる。
- ④ コーンフレークを粗く砕く。
- ⑤ 鉄板に③の生地を伸ばし厚みを均一にし、表面に④を振りかけ 200℃のオーブンで 15分程度焼いて出来上がり♪

さくらぎこぱん