



からいり

鶏だしの

しおだし



材料

- からいり大さじ1杯 ● 鶏ひき肉 200g ● だし 1杯
- しょうが(すりおろし) 適量 ● 塩 ひとつまみ ● 小松菜(適量)
- 白ネギ 適量 ● めんつゆ(市販のもでOK) ● 揚げ油



作り方

- からいりはすりおろしてボウルに入れ、鶏ひき肉・だし・塩をすりおろしたしょうがを加え、ねばりが出るまでしっかり混ぜる
- 蒸す。タネをひとつまみの大さじにちぎる。揚げる。
- つけあわせの小松菜はサッとゆがき、しょうが水で洗う。
- 白ネギは、ななめにうすくスライスして水につけてザルにあげる
- 市販のめんつゆをお好みの味にし、沸騰直前まで火にかけて器に揚げて、からいり鶏だしを盛り、だしをまぐ
- つけあわせの小松菜と白ネギをかき混ぜたら出来あがり

