



挽肉の蒸し団子

[こども一人分]

- 鶏ひき肉 16g
- 豚ひき肉 16g
- 白菜 16g
- 長ネギ 4g
- 生椎茸 8g
- 生生姜汁 適量
- 砂糖 0.8g
- 醤油 1.2g
- 塩 少々
- 片栗粉 1.6g

: 作り方 :

1. 白菜はみじん切りにして茹でて水気をきっておく。長ネギ、椎茸もみじん切りにしておく
2. 1と全ての材料をよく混ぜ合わせる
3. 2をアルミケースに入れて15分位蒸す

作りやすい分量に変更して下さいね！