

ぶた団子の串焼き

●材料（2人前）

- ・豚ひき肉 100g
- ・生シイタケ 7枚
- ・ししとう 5本
- ・玉ねぎ 小 1/2
- ・塩コショウ 少々
- ・片栗粉 大匙2
- ・あまから名人 大匙2
- ・料理酒 大匙1



●手順

〈豚団子のたね作り〉

- ① 玉ねぎと椎茸（2枚分）をみじん切りにする。
- ② 豚ひき肉に①を入れ、塩コショウ、片栗粉を入れ、よくこねる。
- ③ ②をまとめて団子にする。

- ① 串に団子、ししとう、椎茸をさす。
- ② フライパンに油をひき、①を焼いていく。
- ③ 両面を焼いたところで、調味料（あまから名人大匙3、酒大匙1）をかけいれる。
全体を絡めて出来上がり。