



肉団子のあんかけ

* 材 料 * 子ども4人分 *

・豚挽肉	80 g	・砂糖	15 g
・たまねぎ	100 g	・濃口醤油	8 g
・卵	1/2個	・片栗粉	8 g
・パン粉	10 g	・油（揚げる用）	適量
・塩・コショウ	適量		



* 作 り 方 *

1. たまねぎはみじん切りにして、炒める。
塩・コショウを入れて調味する。
2. 1、豚挽肉、卵、パン粉を混ぜ合わせる。適度な大きさに丸めて肉団子を作る。
3. 2を揚げる。
4. 鍋に砂糖、醤油を入れる。砂糖が煮溶けたら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
5. 3に4をかける。