

# タマネギのつくね

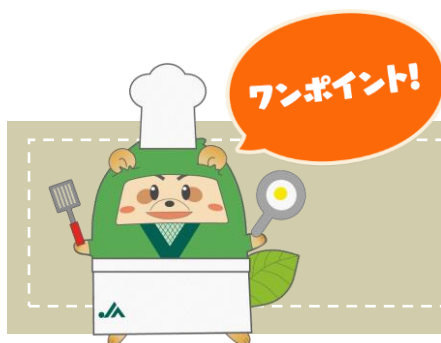


## 材料（20個分）

タマネギ	… 中1個
土ショウガ	… 1片
サラダ油	… 少々
青ジソ	… 20枚
A・鶏むねミンチ肉	… 100g
・鶏ももミンチ肉	… 100g
・いりごま	… 大さじ3
・塩・コショウ	… 少々
・片栗粉	… 大さじ2
B・砂糖	… 大さじ2と1/2
・しょう油	… 大さじ3
・みりん	… 大さじ2

## 作り方

- 1) タマネギを粗めのみじん切り、ショウガのみじん切りにする。
- 2) ボウルに(1)とAを入れてよくこね、20等分にして丸める。
- 3) サラダ油を引いたフライパンで両面を焼き、火が通ったら青ジソを巻いてさらにサッと焼く。
- 4) Bのタレを絡め、煮詰めたらできあがり。



タマネギのシャキシャキ食感がたまらない♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

