

レシピ名 木の山芋と鶏ひき肉と豆腐のふわふわ揚げあんかけ

名前 久野 桃果

材 料	分量 (2人分)	作 り 方
木の山芋	1/4個	①木の山芋をすりおろす。
豆腐	1/4丁	②豆腐を軽くつぶしておき、人参・しょうがは細かくみじん切りにする。
鶏ひき肉	75g	③①と②と鶏ひき肉を混ぜ合わせる。
人参	75g	④片栗粉・塩・こしょう・しょうがを加える。
片栗粉	大1/2	⑤一口大に丸めて油で色がつくまで揚げる。
塩	少々	⑥小なべにだし汁・白だし・塩・こしょうを入れて火にかけ沸騰したら水溶き片栗粉を入れてあんをつくる。
こしょう	少々	⑦⑤に⑥をかけて、青じそのせん切りをのせ、半月に切ったトマトを添える。
しょうが	小1/2	
揚げ油	適量	
<だし汁>		
だし汁	65ml	
白だし	大1弱	
片栗粉	大1/2	
こしょう	少々	
塩	少々	
<トッピング>		
青じそ	1枚	
トマト	1個	

〔写真〕

