

肉団子の甘酢あん

とろりとしたあんをかけていただきます



材料（4人分）

豚ひき肉	……	400g
白ネギ	……	1本
おろししょうが	……	大さじ1/2
塩	……	小さじ2
酒	……	小さじ2
しょうゆ	……	小さじ2
卵	……	1個
片栗粉	……	大さじ1と1/2
パプリカ（赤・黄）	……	各1/4個
なたね油	……	大さじ4
<甘酢あん>		
しょうゆ	……	小さじ4
酢	……	大さじ2
砂糖	……	大さじ3
水	……	200ml
<水溶き片栗粉>		
片栗粉	……	大さじ1
水	……	大さじ1
季節の青菜	……	適量

作り方

- 1 白ねぎはみじん切りにする。青菜は塩を入れた湯でさっと茹でておく。
- 2 肉団子を作る。豚ひき肉、②、おろししょうが、塩、酒、しょうゆ、溶き卵、片栗粉を大きめのボウルに入れてよく練り混ぜて、24等分にして丸める。
- 3 フライパンに油を入れ、2の肉団子を転がしながら焼き、クッキングペーパーにのせて、油を切る。
- 4 鍋に、水、しょうゆ、酢、砂糖、を入れ加熱する。沸騰したらパプリカを入れ数分煮立て、再度沸騰したら、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。
- 5 4に肉団子を入れてさっと混ぜて火からおろす。
- 6 茹でた青菜とともに盛り付ける。