

食材2つだけ!

鶏ひき肉

×

玉ねぎ

おせちの一品に!

松風焼き(のし鶏)

材料 (作りやすい分量 ※4人分程度)

鶏ひき肉……………400g

玉ねぎ……………1/2個

○パン粉……………大さじ2

○牛乳……………大さじ2

○しょうゆ……………小さじ2

○みりん……………小さじ1

○しょうがチューブ……………1cm

○塩・こしょう……………少々

青のり(好みで)……………適宜

1 材料を切る

玉ねぎをみじん切りにする。耐熱ボウルに入れ、ラップをせずに600Wの電子レンジで3分加熱して粗熱を取る。

2 焼く

玉ねぎの入ったボウルにひき肉と○を入れ、よく練る。オーブンシートを敷いたバットに平らに詰め、200℃に予熱したオーブンで20分焼く。

3 仕上げ

粗熱が取れたら食べやすい大きさに切り分け、好みで青のりをふって皿に盛り付ける。

調理時間

35分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索