

食材2つだけ!

豚こま肉

×

れんこん

調理時間

15分



れんこんを入れてしゃきしゃき食感に

豚こまれんこんハンバーグ

材料 (2人分)

豚こま切れ肉 200g

れんこん 小1節(150g)

○しょうがチューブ 1cm

○しょうゆ 小さじ1

○酒 小さじ1

○片栗粉 大さじ1

●白だし 大さじ2

●みりん 小さじ1

片栗粉 小さじ1

サラダ油 小さじ2

1 材料を切る

れんこんはあらみじん切りにする。

2 ハンバーグを作る

ボウルに豚肉とれんこん、○を入れてよく練る。4つに分けて丸める。フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、ハンバーグを手で軽くつぶしてのせたら、蓋をして3分焼く。蓋をあけて裏返し、裏面も蓋をして2分焼く。

3 あんを作る

片栗粉は水小さじ2(分量外)を入れて混ぜる。鍋に●と水100ml(分量外)を入れて火にかけ、煮立ったら水溶き片栗粉を回し入れて混ぜ、とろみがついたら火を止める。ハンバーグの上にあんをかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索