

☆松風焼き

和菓子の「松風」のように見えることから松風焼きと名の付いた料理です。ぜひお試しください。

材料名（4人分）	数量（g）	調理方法
鶏ひき肉	200	① たまねぎはみじん切りにする。
たまねぎ	120 (1/2)	② ボールに、鶏ひき肉・たまねぎ・パン粉・砂糖・みそを入れ粘りが出るまでよく混ぜる。
パン粉	20	③ バットに油を入れ、②を敷き詰める。
砂糖	小 1/2	上から白いりごまをふる。
みそ	小 1	④ 180度のオーブンで20～30分焼き、切り分けて出来上がり。
白いりごま	小 1	*お好みで青じそ、しょうがのみじん切りを入れてもおいしいです。
油	大 1/2	④最後にゴマ油を入れる。