



おうちで作ってみよう!



お弁当にもおすすめ。
冷めてもおいしいです。

松風焼き

<材料>

鶏ひき肉	120g
豚ひき肉	120g
玉ねぎ	80g
卵	1/2 個
パン粉	20g
味噌	小さじ2
砂糖	小さじ1
すりごま	小さじ1

長方形に切り、きれいに洗った松の枝を刺すと羽子板の形になりお正月にも使えます。

① 切る

玉ねぎをみじん切りにする。

② 混ぜる

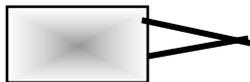
ボウルにごま以外の材料をいれ、よく混ぜる。

③ 焼く

耐熱容器に②を入れ、上にごまをふり、オーブンで焼く。(180度 20分~25分)
(レンジで加熱しても簡単にできます)

④ 切る

一人分に切り分け出来上がり。



たのしい おうち時間になりますように ♡