

れんこんのしんじょう



<材料> 子ども 4人分

れんこん	1/2節 (約130g)
人参	1/4本
干しいたけ	1枚
鶏ひき肉	50g
塩	少々
片栗粉	小さじ2

(あん)

A	しょうゆ	小さじ1
	みりん	小さじ1
	砂糖	少々
	しょうが汁	少々
	かつおだし	大さじ2
	片栗粉	少々

<作り方>

- ① 干しいたけは水に浸してもどしておく。
- ② れんこんは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切る。
- ③ 人参と干しいたけは短めの千切りにする。
- ④ ボウルに①と②、鶏ひき肉、片栗粉、塩を入れてよく混ぜる。
- ⑤ ④を人数分に丸めて蒸す。
- ⑥ 小鍋にAの調味料としょうが汁、かつおだしを入れて火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつけてる。
- ⑦ ⑤を皿に盛り、⑥のあんをかける。