

白菜のミルフィーユ蒸し



<材料> 子ども4人分

	白菜(葉)	4枚
A	鶏ひき肉	160g
	玉ねぎ	1/4個
	卵	1/4個
	しょうが	適量
	塩	ひとつまみ
	片栗粉	小さじ1
B	しょうゆ	大さじ1/2
	みりん	大さじ1/2
	砂糖	小さじ1
	酒	小さじ1/2
	かつおだし	大さじ2
	片栗粉	小さじ1

(作り方)

- ① 白菜を軽く茹でる。
- ② 玉ねぎは、みじん切りにする。
しょうがは、すりおろす。
- ③ Aの材料をボウルに入れ、よくこねる。
- ④ 耐熱容器に白菜、③、白菜の順に重ねる。
- ⑤ 蒸し器で約20分程度蒸し、蒸し上がった
ら切り分ける。
- ⑥ Bの調味料を鍋に入れて加熱し、水で溶い
た片栗粉であんを作る。
- ⑦ ⑥を⑤にかける。