

新しょうが入りつくね

材料（4人分）

豚ミンチ肉	200g
はんぺん	1枚
玉ねぎ	半分
新ショウガ	50g
塩・胡椒	適宜
薄口醤油	適宜



※新ショウガはお好みで、分量を調節する。

作り方

- ①はんぺんは袋の中でつぶしておく
- ②玉ねぎ・新ショウガはみじん切りにしておく。
- ③ボウルに豚ミンチ肉を入れ、塩・胡椒し良く混ぜる。はんぺん・玉ねぎ・新ショウガを加えてよくこねる。
- ④12個に分けて小判形にまとめる。
- ⑤フライパンに油を入れ、小判形にしたつくねを焼く。
焦げ目がついたらひっくり返し、蓋をして蒸し焼きにする。