

# しらゆきこども園 松風焼き

## [材料 (5人分)]

- ・豚ひき肉 400g
  - ・玉ねぎ 1コ
  - ・ねぎ 5本程度
  - ・パン粉 大さじ5
  - ・卵 2コ
- (A) {
- ・麦芽糖 大さじ3
  - ・砂糖 大さじ2
  - ・濃口しょうゆ 大さじ1
  - ・みりん 大さじ1
  - ・ごま油 小さじ2
  - ・いりごま(白黒)適量

## [作り方]

1. Aの調味料を溶けるまで火にかける。
2. 玉ねぎはみじん切り、ねぎは小口切りにする。
3. 豚ひき肉に2.パン粉・卵を入れ、粘りがでるまでよく混ぜる。
4. 3に1を入れ、形を整えていりごまをふる。
5. 180℃のオーブンで10分程焼く。



味つけもしっかりしていて  
食べごたえバツグンです!!  
子どもから大人まで人気のおかずです!

