

# 鶏レンコンの甘辛焼き

## ●材料(4人分)

レンコン・・・250g  
鶏ミンチ・・・150g  
片栗粉・・・大1  
塩・・・少々

## ※タレの材料

みりん・・・大3  
しょう油・・・大2  
水溶き片栗粉・・・少々

## 【作り方】

1. 皮をむいたレンコンの半分を5ミリメートル位に刻み、残りはすりおろす。
2. 鶏ミンチ、片栗粉、塩と 1を混ぜてこねる。



3. フライパンで2を1センチメートル位の厚さに伸ばし、両面焦げ色が付くまで焼く。



4. 食べやすい大きさに切っておく



5. タレを煮立てたフライパンに、3を入れてからめる。



6. できあがり。(海苔でくるんで食べても美味しいよ)

