

コリコリくるみつくねのくるみだれがらめ



2人分

鶏ひき肉 160g
くるみ 20g
片栗粉 小さじ3
ネギ 5cm程度
しょうが 少々
塩コショウ 少々

【タレ】

しょうゆ 大さじ1+1/2
みりん 大さじ2
片栗粉 小さじ1
くるみ 10g
水 大さじ4

1) くるみはできればローストし(省略可)、つくね用は粗く刻み、タレ用は細かく刻む。長ネギをみじん切りに。しょうがはすりおろす。

2) ボウルに、すべての材料を入れてよく混ぜ、適当な大きさに丸めて焼く。

3) しょうゆ、みりん、水、片栗粉をお鍋に入れて沸かし、とろみがついたらクルミを入れて火を止める。
つくねにからませて出来上がり。