

おせち料理

鶏肉のしのだ巻き

材料（2本分）

油揚げ（大判）・・・2枚
鶏ひき肉（胸肉）・・・280g
きくらげ・・・6枚
卵・・・1個
にんじん・・・1/2本
いんげん・・・60g
A { だし汁・・・300ml
酒・・・60ml
砂糖・・・大さじ3
しょうゆ・・・大さじ2
小麦粉・・・少々

彩のきれいなしのだ巻きはひと際引き立ちます

作り方

- ① 油揚げは長い1辺を残し3辺を切り落として丁寧に開き小麦粉をふるう。
- ② ボウルに鶏ひき肉と戻したきくらげをみじん切りにしてよく混ぜる。溶き卵を加えてさらによく混ぜる。
- ③ にんじんは油揚げの長さに切り、7ミリの角に切ってゆでる。いんげんもゆでる。
- ④ ①の油揚げに②のひき肉をのばしながらぬり、③のにんじんといんげんをのせて端からくるくる巻く。巻き終わりはつまようじで止める。
- ⑤ 鍋にAの調味料を入れて火にかけ④を入れて時々返しながらから15分くらい煮る。
- ⑥ 火を止めてそのまま粗熱がとれるまでおく。
- ⑦ 1.5ミリの幅くらいに切って器に盛る。

豆腐のだて巻き

材料（1本分）

卵・・・3個
絹ごし豆腐・・・100g
片栗粉・・・小さじ2
A { 砂糖・・・大さじ3
酒・・・小さじ2
しょうゆ・・・小さじ1
サラダ油・・・小さじ1

はんぺんを使うとフードプロセッサなどが必要ですが、豆腐を使うと器具類も必要なく簡単に作れます！

作り方

- ① ボウルに豆腐と片栗粉を入れ、ペースト状になるまで泡立て器でよく混ぜる。
- ② 卵は溶きほぐし、Aの調味料を加えて混ぜる。
- ③ ②を①に加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ 卵焼き器を熱し、油をキッチンペーパーで薄くのばし③を流しいれる。
- ⑤ アルミホイルなどでふたをして弱火で15分ほど焼く。
- ⑥ 表面が乾いて、底面がきつね色になったら裏返す。3分くらい焼く。（色がつかないように注意する）
- ⑦ 焼き色が濃い方が上になるように巻きすの上におき、手前に包丁で1センチ間隔に浅い切込みを3本入れる。
- ⑧ 手前から巻いて巻き終わりを下にして両端を輪ゴムでとめる。粗熱がとれたらラップに包み冷蔵庫で保存する。