


## レンコンのはさみ焼き♪


### 材料 (15 個くらい)


レンコン 10cm 以上  
鶏ひき肉約 300g  
A.しょうが(チューブ)適量  
A.片栗粉小1  
A.塩こしょう少々  
B.みりん大 2.5  
B.醤油大 1  
B.砂糖大 1  
片栗粉適量




### 作り方

- 

レンコンは 3mm ほどにスライスし、水にさらしておく。その後、キッチンペーパーなどで水気を拭く。
- 

鶏挽き肉に A を入れてこねる。
- 

レンコンの間に 挽き肉を乗せて挟んでいく。レンコンの穴から少し挽き肉が出るくらい グッと挟むといいかもしれないです！
- 

レンコンと挽き肉に片栗粉をまぶす。  
薄く油(分量外)をひいたフライパンで焼く。

5



焼き色がついてきたら 裏も同じように焼く。

6



合わせておいた B の調味料を回し入れて 煮からめる。

7



完成です