

# れんこんのはさみ焼き

## 材料 (4人前)

豚ひき肉 400g    れんこん 1袋(薄切り)  
ねぎ(みじん切り)1本    塩昆布 14g


### ■ A


しょうが(すりおろし)20g    卵 1個  
片栗粉大さじ1    醤油大さじ1  
みりん大さじ1    マヨネーズ大さじ1

片栗粉表面につける用  
油多めで揚げ焼きできる位



## 作り方

1  ひき肉、ねぎ、塩昆布、Aを入れて混ぜ合わせる。

2  れんこんに軽く片栗粉をまぶす。

3  ①を間に挟む。

3  フライパンに油を入れて、揚げ焼きする。

5 お弁当に入れるとこんな感じです

