

5/24(金)

## 豚チー団子

(加藤 奈美さん)

(材料2人分)

豚肉(こま切れ・切り落とし) : 200g

大葉 : 5枚

塩・黒こしょう : 適量

A 酒 : 大さじ1

味噌 : 10g

シュレッドチーズ : 20g

片栗粉 : 大さじ1

サラダ油 : 適量

- ① 豚肉は脂身があるものを選び、4~5cmに切る。大葉は縦半分に切って1cm幅に切る。
- ② ボウルに①の豚肉と大葉と塩・黒こしょうを加えて混ぜ合わせる。
- ③ Aは溶き混ぜておく。②にAとチーズと片栗粉を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ ③を6~7等分に丸めて、おやきの要領で厚さ1cmくらいに平たくする。
- ⑤ フライパンにサラダ油をひき、④を並べて、火をつけ、蓋をして、片面3~4分中火弱できつね色になるまで両面焼く。
- ⑥ ⑤の両面に焼き色がいたら、器に盛る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。  
レシピはNBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。