

モチモチ ジャガイモ団子の 中華あんかけ

ジャガイモの風味に和む

あったか団子

材料 (4人分)

- ジャガイモ (とうや) 4個
 豚ひき肉 200g
 長ネギ 10cm
 ゴマ油 (5511) 小さじ1
 万能ネギ 少々
 a) ニンニク(すりおろし) 小さじ1/2
 ショウガ(すりおろし) 小さじ1/2
 サラダ油 (5500) 小さじ2
 b) オイスターソース (5294) 小さじ2
 中華だしの素 (5561) 小さじ1
 水 200ml
 c) 片栗粉 (5841) 小さじ1
 水 大さじ1



モチモチジャガイモ団子の中華あんかけ



レシピに登場した GreenMarket 商品

- | | | | |
|------|----------|------|--------|
| 5511 | ゴマ油 | 5561 | 中華だしの素 |
| 5500 | サラダ油 | 5841 | 片栗粉 |
| 5294 | オイスターソース | | |

作り方

- ① ジャガイモは皮を剥き、乱切りにする。長ネギは粗くみじん切り、万能ネギは小口切りにする。
 - ② ジャガイモを耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジ (600w) で7~8分、竹串がスッと刺さるまで加熱する。
 - ③ ②をボウルに入れ、すりこ木で潰す。餅のような粘りがでるまで叩く。
 - ④ ③を12等分にし、手を水で濡らして丸める。
 - ⑤ フライパンに a) と長ネギを入れて火にかけ、良い香りが出たら豚ひき肉を加え炒める。
 - ⑥ b) を加え、混ぜながら沸騰するまで煮たら、火を弱め2分程度煮る。
 - ⑦ c) を混ぜた水溶き片栗でトロミをつける。
 - ⑧ 器に⑦を注ぎ、④を置き、上から万能ネギをちらす。 ※盛る前に④を電子レンジで1分程度温めると美味しい。
- ★加熱したジャガイモをすりこ木でつくと、粘りがでて餅のような食感になります。片栗粉などのつなぎを使わず、ジャガイモそのままの味を生かした団子が、とろみのある中華あんと良く合います。