

肉団子



写真 2人分

匠味 かばやきのたれ

老舗の鰻屋のたれのような熟成感を独自の方法で醸成しました。隠し味のたまり醤油が独特の風味を醸し出し水飴が上品な甘さと適度なてりを付与します。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
肉団子	6個		
<甘酢あん>			
匠味かばやきのたれ	60g		
酢	10g		
砂糖	5g		
片栗粉	3g		
チンゲン菜	1把		

作り方

- ①鍋に<甘酢あん>を入れて火にかける。ひと煮立ちしてとろみがついたら肉団子を入れてからませる。
- ②チンゲン菜は茹でて冷水にとり、固く絞っておく。
- ③器に①・②を盛り付けたら出来上がり。