鶏ひき肉のつくね焼き

調理時間	30分
カロリー	353kcal

材料	(4人分)
生椎茸	2枚
ニンジン	30g
生姜	10g
片栗粉	大さじ2
赤玉ネギ	1/2個
鶏ひき肉	300g
卵	1/2個
(A)	
醤油	小さじ2
砂糖	小さじ2
酒	小さじ2
塩	少々
大根おろし	100ｇ

作り方

1. 生椎茸、ニンジン、生姜は千切りにして、片栗粉をまぶす。
2. 赤玉ネギはごく薄くスライスして、氷水にさらす。
3. ボウルに鶏ひき肉、卵、Aを入れてよく混ぜ、(1)を加えさっと混ぜ合わせる。
4. (3)をひと口大の等分に分けて、丸く形を整え竹串にさす。
5. ココットに(4)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
6. 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。
7. 器に盛り、大根おろしと、(2)を添える。