焼いた肉団子の甘酢あんかけ

調理時間	100分

材料	(4人分)
豚ひき肉	400ｇ
溶き卵	1/2個分
(A)	
塩	小さじ1
コショウ	少々
酒	大さじ1
砂糖	少々
豆腐	100ｇ
れんこん	40ｇ
干し椎茸	4枚
玉ネギ	160ｇ
長ネギ	1/2本
片栗粉	大さじ3
(B)	
醤油	30ml
中華スープ	40ml
酢	40ml
酒	40ml
砂糖	25ｇ
ケチャップ	15ml
水溶き片栗粉	水：大さじ1
	片栗粉：大さじ1
ゴマ油	少々
パクチー	適宜

作り方

1. ボウルに豚ひき肉、溶き卵、(A)を入れ良く混ぜる。豆腐は軽く水気を切ってつぶす。
2. 別のボウルにれんこん、戻した干し椎茸、長ネギ、玉ネギをみじん切りにして入れ、片栗粉をまぶして(1)と混ぜ合わせ、8等分にして丸める。
3. ココットダッチオーブンに(2)を入れ蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後、そのままグリルで10分余熱する。
5. あんは鍋に(B)を入れコンロで火にかけひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉でとろみをつけて、

ゴマ油を入れて仕上げる。

6 (4)に(5)をかけ、器に盛りお好みでパクチーを添える。