

# 肉団子の甘酢あんかけ

中華

メイン

## 材料 (2人分)

### 肉団子

└ 豚ひき肉	200g
└ 酒	大さじ1/2
└ しょうゆ	小さじ1
└ 塩	小さじ1/4
└ 卵	1/2個
└ しょうが	1/2かけ
└ 白ねぎ	1/2本
└ 片栗粉	大さじ1
揚げ油	適量

### 甘酢あん

└ 砂糖	大さじ2
└ 酢	大さじ1.5
└ トマトケチャップ	大さじ2
└ しょうゆ	大さじ1/2
└ 酒	小さじ1
└ 水	大さじ3(45cc)
└ がらスープの素	小さじ1/3
└ 片栗粉	小さじ1
香菜	適量



## 作り方

1. しょうがは、すりおろす。  
白ねぎは一部をせん切り(白髪ねぎ)に、残りをみじん切りにする。  
白髪ねぎは水にさらしてから水気を切っておく。
2. ボウルに豚ひき肉、酒、しょうゆ、塩を入れ手でよく混ぜる。
3. 2におろししょうが、刻みねぎ、溶き卵、片栗粉を入れさらに、混ぜる。
4. 揚げ油を中温(170℃)に温め3の肉団子のたねを直径2cmぐらいにスプーンで丸め、揚げる。  
すぐに触ると崩れるので気をつける。  
肉団子が色づき浮き上がってきたら、バットに取り出し、油を切る。
5. 鍋に甘酢あん材料を入れ中火でとろみができるまで混ぜ、4の肉団子を入れからめる。
6. 器に盛り、白髪ねぎ、香菜を飾る。

所要時間 40分

主な調理器具 ボウル、中華鍋、鍋