

豆腐

ハンバーグ



材料（2人前）

- ・山芋パウダー……………1袋
- ・豆腐……………150g
- ・鶏ミンチ……………100g
- ・刻みネギ……………15g
- ・醤油……………小さじ1
- ・味噌……………小さじ1
- ・すりおろし生姜……………小さじ1
- ・すりおろしニンニク……………少々
- ・塩、胡椒……………少々
- ・ごま油……………大さじ1.5

▼使用商品▼

山いもパウダー



【作り方】

- ①. 豆腐にキッチンペーパーを巻き、重しをして水切りをする。
- ②. ボールに①とごま油以外の材料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③. フライパンにごま油をしき、②を2等分にして形成し、強火で3分ほど焼き、裏返して蓋をしてさらに5～6分焼く。
- ④. お好みでおろしポン酢をかけて、出来上がり。

 **Blankenese** CO.,LTD.

〒563-0025 大阪府池田市城南三丁目1番8号