

のし鶏



【材料】(作りやすい分量)

- ・鶏ひき肉…300g
- ・玉葱…1/2個
- ・醤油…大さじ1
- ・砂糖…小さじ2
- ・みりん…小さじ1/2
- ・卵…1個

【作り方】

- ①玉葱をみじん切りにする。
- ②①を火が通るまで炒める。
- ③②を冷ます。
- ④鶏肉をよくこねて、卵、調味料、③を加え、よく混ぜる。
- ⑤オーブン180℃に予熱する。
- ⑥④を平たくのばして、15分～20分焼き完成。