

■ Buffet

ピリ辛甘酢だんご

■ 材料(2~3人前)

- ・ みつせ鶏のふわふわだんご…20個 ・ 揚げ油…適量
- ・ A/中華系だしの素(顆粒)…ひとつまみ、水…大さじ3
砂糖…大さじ3、酢…大さじ3、しょうゆ…大さじ2、
ケチャップ…大さじ1
- ・ 片栗粉+水…適量 ・ レタス(千切り)…適量
- ・ 水菜(4cm幅程度)…適量 ・ 白髪ネギ…少量

■ 作り方

1. みつせ鶏だんごを解凍し、油で色よく揚げる。
2. Aを鍋に混ぜ合わせ、1を入れ、水溶き片栗粉を入れて適度に絡ませる。
3. レタスと水菜を皿に盛り、2を山状にのせ、てっぺんに白髪ネギをのせる。

