

■ Souzai

黒酢炒め

■ 材料(一皿分)

- ・ みつせ鶏のふわふわだんご…20個 ・ 揚げ油…適量
- ・ 黒酢あん
しょうゆ…100cc、黒酢…大さじ3、みりん…100cc、
砂糖…大さじ2、しょうが…少々
- ・ ネギ…適量 ・ しそ…適量

■ 作り方

1. みつせ鶏だんごを解凍し、蓋をして温めるように弱い火にかける。
2. 黒酢あんを混ぜておき、①に回しかけた後中火にし、なじむように炒める。
3. ②を皿に盛り、大葉をトッピングする。

