

香り豊かなゆずごまつくね



材料

鶏ひき肉	200g
白ネギ	5cm
胡麻香彩ゆず香るごま	大さじ3
酒	大さじ1/2
塩	小さじ1/3
卵	1/3個
片栗粉	大さじ1/2
サラダ油	適量

できあがり 6個分

作り方

- ① 白ネギはみじん切りにする。
- ② 鶏ひき肉に、①、サラダ油以外の調味料、胡麻香彩ゆず香るごまを加えよく混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油を薄くひき、②を6等分に分け、蓋をして弱火で両面焼き皿に盛り、お好みで胡麻香彩ゆず香るごま（分量外）をふりかける。