

お正月
レシピ



みそとごまの
香りが◎！
玉ねぎが入るので
やわらかく
仕上がります♪

のし鶏

●材料(4人分)

鶏ひき肉220g 玉ねぎ80g 卵1個 パン粉20g
みそ24g 酒8g みりん8g 砂糖4g 白ごま3g

●作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにする。
- ②鶏ひき肉に白ごま以外の材料を加えてよく練り合わせる。
- ③流し缶にサラダ油をぬり、②を入れる。
- ④②の上に白ごまをふる。
- ⑤約200℃のオーブンで20分焼く。
- ⑥焼きあがったら、適当な大きさに切る。

メモ



慶事の贈り物や祝儀袋などに使われる熨斗(のし)の字がおめでたい「のし鶏」。お正月のおせちには末広がり、縁起の良い扇形に切り分けます。また、「裏がない」正直な人間になりますようにという意味も込められています。