



鮎のとうふあんかけハンバーグ



【材料】（4人分）

＜ハンバーグ＞

あゆのほぐし 2尾分、豆腐 2丁、塩 少々、パン粉 大さじ2、醤油 少々、小麦粉 少々、大葉 4枚

＜あんかけ＞

あゆのほぐし 1尾分、みりん 大さじ1、醤油 大さじ1、塩 少々、片栗粉 小さじ1、水 1000cc

【作り方】

＜ハンバーグ＞

- 1 豆腐、あゆのほぐし、パン粉をこねる。
- 2 醤油、塩で味付け、成形し大葉で包む。
- 3 2を焼く

＜あんかけ＞

- 1 水、だし、醤油、みりん、塩でだし汁を作る。
- 2 あゆのほぐしをだし汁の中に入れて少し煮る。
- 3 水とき片栗粉でとろみをつけて、ハンバーグにかける。

