



なかむライスコロッケ みそたまご添え

(アレンジ元レシピ：なかむライスコロッケ)

＜作り方＞



＜材料＞（2人分）

米	1合	(B)		
もち米	0.5合	味噌	大さじ2	
鶏ひき肉	170g	みりん	大さじ2	
ごぼう	1/3本	砂糖	大さじ2	
生姜	2片	酒	大さじ2	
紅生姜	30g	水	適量	
塩	適量			
だし汁	約2cup	半熟卵	2個	卵 適量
(A)		三つ葉	適量	パン粉 適量
薄口醤油	大さじ2	黒ゴマ	適量	揚げ油 適量
酒	大さじ2	薄力粉	適量	
みりん	大さじ1			

1. 米、もち米を合わせて洗米し、浸水する。
2. ごぼうはさがきにして、水につけておく。
生姜を細切りにする。
3. 鶏ひき肉に（A）の調味料を混ぜ合わせる。
4. 炊飯器に②と③を入れ、炊飯する。
5. 炊き上がったら、刻んだ三つ葉と紅生姜を加え、混ぜる。
6. 5を等分し、小麦粉、卵、パン粉を順につけ、180℃程の油で揚げる。
7. 半熟卵をつくり、半分に切る。黒ゴマをふる。
8. 「B」の材料を合わせ混ぜ、加熱し、味噌ソースを作る。