

新生姜入り肉団子

新生姜	1束
静岡銘柄豚ひき肉	400g
長ねぎのみじん切り	大さじ1
酒	大さじ2
卵	1個
塩	小さじ1/2
醤油	小さじ1
こしょう	少々
片栗粉	大さじ3
揚げ油	

新生姜は洗って、粗みじん切りにしておく、
長ねぎもみじん切りにしておく
ボールに、ひき肉、酒、卵、塩、醤油、こしょうを入
れ、粘りが出るまでよく混ぜ、その中に新生姜、ねぎ
を加え、さらに混ぜ、片栗粉でかたさを調節しながら
よく練る。
分量外のサラダ油を手につけ を一口大に丸める。
揚げ油を 170 位に上げておく
ここへ を 8 ~ 10 個入れ、まぜながら 3 分位で揚げ
る。

