

豆腐入り 松風焼き

材料 (子ども10人分=大人4人分)

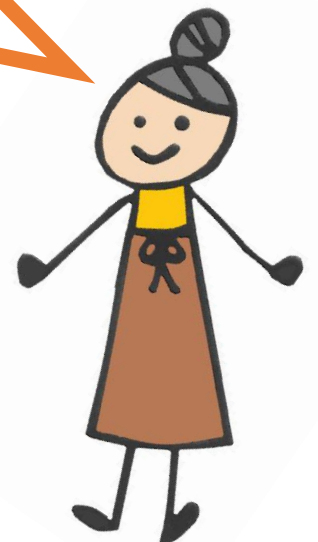
とりひき肉…450g 玉ねぎ…160g 木綿豆腐…160g
味噌…大さじ2 砂糖…大さじ4 片栗粉…大さじ3と2/3
油…少量 白ごま…適量



豆腐の水気をきります。

玉ねぎをみじん切りして油で炒め、冷ましておきます。

子どもたちに
人気のメニューです！





とりひき肉に水気をきった豆腐をほぐして入れ、冷ました玉ねぎ、味噌、砂糖、片栗粉を入れてよく混ぜます。



混ぜた材料を油を塗った型に入れ、ならし、白ごまをかけます。

180℃に温めておいたオーブンに入れ30分焼いたら出来上がりです。

