

は る い ろ

だ ん ご

# 春色つくね団子



## 🍴 材料 (約9串分)

- ・鶏ひき肉グラム . . . . . 200g
- ・玉ねぎ . . . . . 1/2個
- ・醤油 . . . . . 小さじ1/2
- ・料理酒 . . . . . 小さじ4
- ・塩 . . . . . 2つまみ
- ・顆粒だし . . . . . 大さじ1
- ・片栗粉 . . . . . 大さじ2
- ・青のり . . . . . 大さじ1と1/2
- ・乾燥桜エビグラム . . . . . 5g



※桜エビは本物の桜エビじゃなくてもOK。  
(アキアミとかあみえびとか)

## 🍴 使う道具

ボウル3つ・まな板・包丁・鍋・ラップ・小皿・穴じゃくし・電子レンジ・

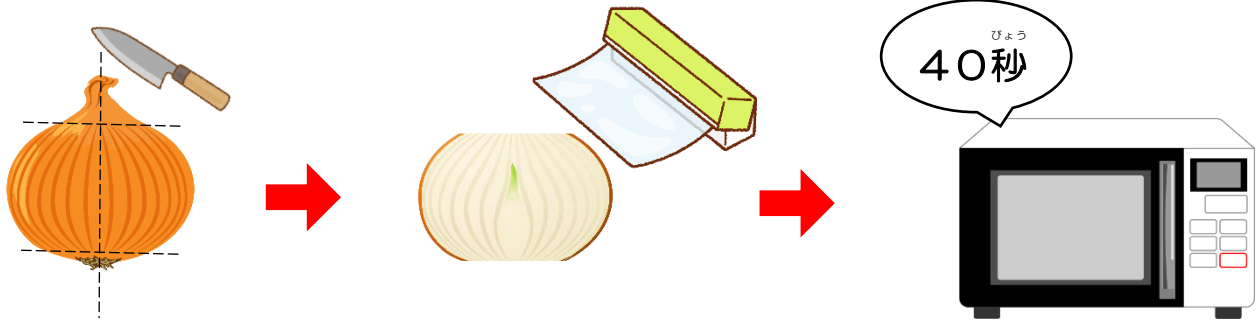
計量カップ・計量スプーン・クッキングスケール・バット・串・キッチンペーパー

## 🍴 作る前の準備

・桜エビは粗みじん切りにして小皿に入れ、料理酒(小さじ2)をまわしかけて  
柔らかくしておく

## 🍷 作り方

- ① 玉ねぎを皮ごと下図のように切って半分をラップで包み、電子レンジ  
500Wで40秒加熱する



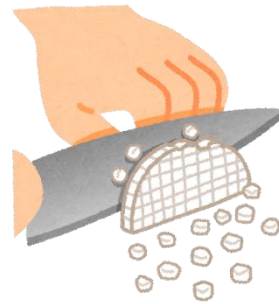
### ポイント

電子レンジで加熱すると皮がむきやすくなるし、切ったとき  
目に沁みにくくなるよ！また、加熱することで玉ねぎの甘味  
も増します♪



- ② ①の玉ねぎの皮をむいてみじん切りにする

※難しかったら大人に手伝ってもらおう。



- ③ ボウルに鶏ひき肉・②の玉ねぎ・片栗粉・醤油・塩・顆粒だしを入れて  
粘り気が出るまでしっかりこねる

### ポイント

しっかりこねると団子がふわふわの食感に仕上がるよ✿  
頑張ってください！



- ③ ②を3等分に分けて、そのうちの1つに **青のりと料理酒（小さじ1）** を、もう1つに **桜エビ** を、残り1つには **料理酒（小さじ1）** を加えて混ぜあわせる



- ④ 一口サイズに丸めてラップを敷いたバットに入れる

### ポイント

- 1つ1つのサイズがだいたい同じ大きさになるようにつくろう！
- 丸める時は少し手を濡らした状態で丸めると、手にあまりくっつかずに丸められるよ！たくさん濡らすと団子自体がベチャベチャになってしまうので注意！



- ⑤ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、④の団子を4～5分くらいゆでる

### ポイント

ゆであがると団子が浮いてくるのでできあがりの目安にしてね！



- ⑥ ゆであがったものから順に穴じゃくしですくって取り出し、キッチンペーパーを敷いたバットに入れ水気を切る

- ⑦ 図のように串に刺したらできあがり☆

