

ニラ玉



[材料]

ニラ 半分～1袋

卵 3個

あれば豚ひき肉 50g～100g程度

ガラスープ 小さじ1

ごま油 大さじ1

甘酢あん

aやさしいお酢 大さじ1～2

a砂糖 大さじ2

a醤油 大さじ2

片栗粉 大さじ1

水 大さじ1

[作り方]

①ニラを4cmくらいに切る

②卵にガラスープを入れかき混ぜる

③②に①を入れ混ぜる

④フライパンにごま油を引き③を入れ両面焼く
⑤④をお皿に移し、空いたフライパンに
甘酢あんの材料aを入れふつふつしてきたら火を弱める
⑥⑤に水溶性片栗粉でとろみをつけニラ玉にかける

私の推し県食材はニラとしいたけ✦
今回は福島のニラを見つけたのでニラ玉にしました😊
ごはんが進みます☹

主人が酸っぱいのが苦手なので
少し甘めの甘酢あんにしています😊
ご飯と一緒に食べるとおいしい〜☹
ご飯は福、笑い✦

お米の味に全くうるさくない私でも
その美味しさ気づいてしまうほどおいしい〜☹✦✦