

きになる

長門ゆずきち入り鶏団子。

【材料】2人分

- ・きになる長門ゆずきち 1/2個
- ・片栗粉 大さじ1
- ・長州どりひき肉 200g
- ・塩 小さじ1/2
- ・卵 1/2個

【作り方】

- 1.「きになる長門ゆずきち」の皮をみじん切りにし、実は果汁を搾っておく。
- 2.ボールに全ての材料を入れてよく混ぜ、食べやすい大きさに丸める。
- 3.鍋やスープに入れたり、醤油味や味噌味で煮付けたりお好みの調理でお召し上がりください。

