

さといものおこげおにぎり ~レモン風味ポンズあんかけ~

●材料

さといも：60g

ごはん：100g

ポンズ：50cc

みりん：30cc

水：20c

砂糖：小さじ1

いのいち：適量

片栗粉：適量

大葉：1枚

味つけのり：3枚

レモン皮：少々

ごま：少々

●作り方

1. さといもをレンジで解凍し、1個を8等分して、ごはんといのいちをまぜてにぎる。それを素揚げする。
2. ポンズ、みりん、水、砂糖をまぜ、沸騰させ、水とき片栗粉を入れ、あんかけにする。
3. ①があがったら、②を上からかけ、大葉をきざみのせ、レモンの皮をすり、少しのせ、味つけのりをちぎつてのせ、ごまをふり完成！！

