

バジル香るつくねいなりの串焼き



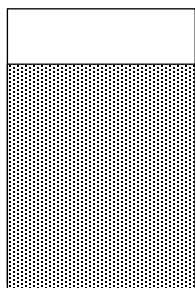
【材 料】1人分

油揚げ（7×8cmサイズ）	1枚
鶏ひき肉	50g
片栗粉	小さじ1/2
塩麴	小さじ1/2
コショウ	少々
バジル（生or乾燥）	適量
マヨネーズ	適量

【作り方】

- ① **油揚げ**の3辺を切り、開きます。切り落とした油揚げは細かく刻みます。
- ② ボウルに**鶏ひき肉**、**片栗粉**、**塩麴**、**コショウ**、**バジル**、**刻んだ①**を入れ、スプーン等で練り混ぜます。
- ③ 開いた①に②を均等に塗ります。この時、奥7～8mmは塗らずに残しておきます。
- ④ 手前からクルクルと巻き、3等分に切ったら、切り口を上に向け串に通し、**マヨネーズ**をトッピングします。
（※時間があれば、ラップで包み、冷蔵庫で冷やすと切りやすい。）
- ⑤ ココットプレートに④を並べ【**ココットプレート/7分**】設定し、点火します。消火したら器に盛り付けて、完成です。

③の工程



④の工程

