≪鶏肉の和風テリーヌ≫

材料…下ごしらえ		4人分
Ŋp		2個
塩		少々
片栗粉	_ 薄焼き卵	小さじ1
水		小さじ1
サラダ油		少々
鶏ももひき肉		250 g
切麩(焼き麩)		10 g
玉ねぎ		50 g
生しいたけ		2枚
いんげん		2本
赤パプリカ		1/4 個
酒		大さじ1
濃口しょうゆ	→ 調味料	小さじ1
塩		小さじ1/2

<作り方>

- 1. 溶き卵に塩と水で溶いた片栗粉を加え薄く焼く。
- 2. 切敷は手で握って砕く。玉ねぎ、生しいたけ、いんげん、赤パプリカは粗みじん切りにする。
- 3. ボウルにまず鶏ももひき肉と調味料を入れて、よく混ぜる。粘りがでたら、2を加えて、更に混ぜる。(水っぽいようであれば切麩を足す。)
- 4. 薄焼き卵に片栗粉(分量外)をふり、棒状に整えた3をのせて巻く。
- 5. クッキングシートに4をのせ、、蒸気の上がった蒸し器で弱めの中火で15分蒸す。
- 6. 蒸しあがって粗熱が取れたら1cm幅くらいに切って盛り付ける。



