

## 信田ロール



### 【材料 2人分】

油揚げ 1枚 里芋 150g 片栗粉 少々 鶏ミンチ 50g パン粉 6g  
ねぎ 4g 生姜汁 少々 酒 少々 塩 少々 いんげん 10g  
人参 10g 砂糖 大さじ1 しょうゆ 大さじ1/2  
みりん 大さじ1/2 だし汁 適宜

### 【作り方】

- ①油揚げは開いて、薄く片栗粉をふりかける。
- ②里芋は皮をむき、茹でてつぶす。
- ③鶏ミンチ、パン粉、みじん切りにしたねぎ、生姜汁、酒、塩、里芋を入れて混ぜる。
- ④いんげんと棒状に切った人参を茹でる。
- ⑤油揚げに③を敷き、④を芯にして巻く。
- ⑥だし汁、砂糖、しょうゆ、みりんを鍋に沸かし、⑤を煮含めて切り分ける。