



## てりてりねぎだれ豚コマボール



### 材 料 (4 人分)

豚コマ切れ肉 460g

塩 小さじ 1/2

片栗粉 大さじ 2

#### ■てりてりねぎだれ

白ねぎ 2/3 本

砂糖 大さじ 2

醤油 大さじ 2

みりん 大さじ 2

酢 小さじ 2

使用した容器：満水容量 1,300mL の耐熱皿  
(品番 HKOZ-130)

### 作 り 方

- 1 豚コマ切れ肉はボウルに入れ、塩、片栗粉を入れ手でもみませ、小さな小判型にまるめ、耐熱皿に並べる。



- 2 別のボウルに砂糖、醤油、みりん、酢を入れませ、粗みじん切りにした白ねぎを入れませ、1の豚コマボールにかける。



- 3 たれをよく豚コマボールに絡ませ、スキマをあけてラップをかぶせ 600w の電子レンジで 7 分加熱。  
豚コマボールをひっくり返し、たれをよく絡ませて、再度 600w の電子レンジで 4 分加熱して、できあがり。  
※豚コマボールに火が通っていない場合は追加で 1 分～加熱してください。

※冷蔵保存：3 日間