

甘酢ソースで上生身 ♪

Marutaka recipe

【材料】

- ・ surimi Ball
- ・ 水 1/4
- ・ 酢 小さじ2
- ・ とりガラスープ素 小さじ1
- ・ 片栗粉(適量)
- ・ 水 少量
- ・ 小ネギ(乾燥ネギでも良い)

【下準備】

- ①別レシピのsurimi Ballを作る。
- ②小さめのフライパンや鍋で水1/4・酢小さじ2・醤油小さじ2・砂糖小さじ1・鶏ガラスープの素小さじ1を混ぜ合わせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

【作り方】

- ① 事前に作ったsurimi Ballを温めて器に盛る。
- ② 甘酢あんをかける。
- ③ 最後のアクセントと風味付けに小ネギをまぶして完成。

