

～「まんばのけんちゃん」のリメイクレシピ～

# まんばのけんちゃんのふくろ煮



## 材料(2人分)

まんばのけんちゃん……100g      みりん……大さじ1  
寿司揚げ……2枚      しょうゆ……大さじ1  
卵……2個  
だし汁……250cc

## 作り方

- ① 鍋にお湯を沸かし、その中に寿司揚げを入れ、1～2分茹でてザルにあげておく(油抜き)。
- ② 油抜きをした寿司揚げを袋状に開き、その中にまんばのけんちゃんを入れ、卵を1個ずつ割り入れて、楊枝で寿司揚げの口をとじる。
- ③ 小鍋にだし汁、みりん、しょうゆを入れて煮立て、②を加えて落としぶたをして煮る。

## ひとくち×モ

- まんばのけんちゃんや卵を寿司揚げに入れる際に、破れないように気をつける。

## たるポイント!



- リメイクは見た目や味を変化させて食べ切る工夫だよ。
- 寿司揚げで残り物を包むことで別の料理に見えるよね。
- 寿司揚げと卵を使うことで味が変化するから違う料理として楽しめるよね。