

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

キューピーマヨネーズの裏ワザ。鶏ひき肉にマヨネーズを加えることで、やわらかい鶏つくねが作れます。夕飯はもちろん、お弁当にもおすすめです。

適温調理

サポート

材料（2人分）

鶏ひき肉	200g
玉ねぎ（みじん切り）	1/4個（47g）
おろししょうが	3cm（5g）
リーフレタス	1枚（20g）

A 合わせ調味料

A みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1

サラダ油	適量
キューピーマヨネーズ	大さじ2

このレシピに使われている商品


[キューピーマヨネーズ](#)

作り方

1. 下準備

- ①リーフレタスは冷水にさらして水気を切り、食べやすい大きさにちぎる。
- ②ボウルにひき肉、玉ねぎ、おろししょうが、マヨネーズを入れてよく練り混ぜ、6等分する。



2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・サラダ油を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**049**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押し。
- ・音声が流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、②を丸め、並べてのせる。

3. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・②の片面を焼いていく。



- ・目安時間になり、焼き色が付いたら裏返し、ふたをする。

4. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・裏面を焼いていく。



- ・目安時間になり、火が通ったら、余分な油をキッチンペーパーなどでふき取り、Aの合わせ調味料を加える。

5. 工程3

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・裏返しながらかき混ぜる。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押し。

6. 仕上げ

- ・器に盛りつけ、①を添える。