

鶏そぼろと ほうれん草の おむすび



材料

A	茹でた	
	ほうれん草	1束分
	鶏ひき肉	100g
	醤油	大さじ1
	みりん	大さじ1
	酒	小さじ1
	砂糖	小さじ1
	すりおろし生姜	5g
	白ご飯	お好みの量
	茹でたほうれん草(包む用)	お好みの量

作り方

1. 茹でたほうれん草を細かく刻み、残りのAの材料と一緒に鍋に入れ、中火で煮る。水分がなくなるまで煮立たせれば、タネの完成。
2. タネを白ご飯の中に入れ、おにぎりを握る。
3. ラップの上にほうれん草(包む用)の葉の部分を広げ、2をのせて包む。