

# 洋風松風焼き



松風焼きとはおせち料理のひとつです。チーズやパセリを加えて洋風の味付けにしました。パサつきがちな鶏挽肉もしっとり仕上がりに、食べやすくなります。



## 材料(4人分)

鶏挽肉	300g
塩こしょう	少々
木綿豆腐	70g
玉ねぎ	70g
にんじん	70g
いんげん	30g
ピザ用チーズ	30g
みそ	大さじ1と1/2
砂糖	大さじ2
酒	大さじ1
パセリ	適量

## 作り方

- ① オーブンを220℃に温めておく。
- ② 木綿豆腐は水を切っておく。
- ③ 玉ねぎ・にんじん・いんげんはみじん切りにする。
- ④ 鶏挽肉に塩こしょうを振り、②・③とピザ用チーズ・みそ・砂糖・酒を加えて粘りが出るまでよくこねる。
- ⑤ ④を天板に敷き詰め、パセリを振って、15～20分焼く。
- ⑥ 食べやすい大きさに切り分けてできあがり。

