## 小松菜のスコッチエッグ

| 材料 | ４人分 | 作り方 |
|---|---|---|
| 卵 | ４個 | ① 茹で卵を作り、殻をむく。生姜はすりおろす。 |
| 小麦粉 | 適量 | ② 小松菜は茹で、水にさらしてアクをとる。 |
| 鶏ひき肉 | 200g | 細かく刻んで水気をしぼり、砂糖、醤油、だしの素 |
| 小松菜 | 200g | で少し甘辛い下味をつけておく。 |
| 醤油 | 小さじ2 | ③ 鶏ひき肉におろし生姜と小松菜を加えよく混ぜる。 |
| 砂糖 | 〃 | ④ ①の卵に小麦粉をまぶし、③をまわりにくっつける。 |
| だしの素 | 少々 | ⑤ ④に小麦粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけ、 |
| おろし生姜 | 少々 | たっぷりの油で揚げる。 |
| 小麦粉 | 適量 | ⑥ 揚がったら半分に切って盛り付ける。 |
| 卵 | 適量 | |
| パン粉 | 適量 | |
| 揚げ油 | | |

## 小松菜のおろし和え

| 材料 | ４人分 | 作り方 |
|---|---|---|
| 小松菜 | １束 | ① 小松菜は色よく茹でて水にとり、3cm長さに切って |
| しめじ | １／2株 | 水気をしぼる。 |
| 大根 | １／4本 | ② しめじは石づきをとり、小房に分けて鍋に入れ、酒 |
| ちりめんじゃこ | 20g | 少々を振り入れ炒り煮にして火を通す。 |
| 焼き刻みのり | 適量 | ③ 大根をすりおろし、軽く水気をきる。 |
| ポン酢 | 適量 | ④ ①～③を混ぜ合わせ、焼き刻みのり、ちりめん |
| 酒 | 少々 | じゃこを加えて混ぜ、ポン酢をかける。 |