

しし五平

東栄町交流促進センター 千代姫荘

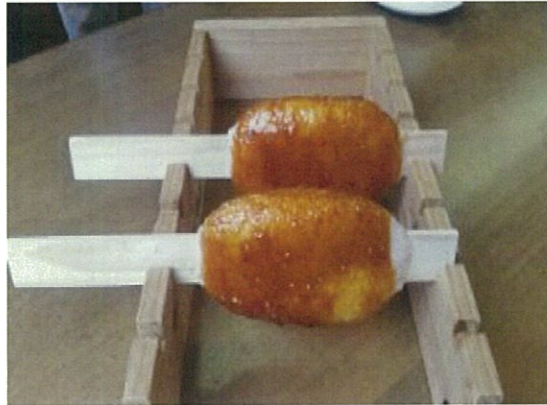
材料 (10人分)

<五平餅>

米 5カップ
串 10本

<たれ>

猪挽肉 200g
味噌 1kg
砂糖 1.5kg
水 1ℓ
酒 200cc
ねぎ (トッピング用)
ゆずこしょう (トッピング用)



調理手順

<五平餅>

- ① ご飯を炊き、熱いうちにつぶす。
- ② ①のご飯を串に小判型ににぎる。
- ③ たれを付け、こんがり焼く。

<たれ>

- ① 猪挽肉を酒でよくほぐし、火にかける。
- ② 猪挽肉に火が通ったら砂糖、水を入れて煮とかし、味噌を入れる。