

簡単クリスマスナゲット レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ（材料：約12個分）>

○鶏ひき肉（むね肉）	250g
○小麦粉	大さじ3
○マヨネーズ	大さじ2
○卵（M）	1個
○塩	小さじ1
○こしょう	少々
○ケチャップ	適量

<作り方>



① 材料を用意する。



② 卵を溶き、マヨネーズと塩、こしょうを混ぜ合わせる。



③ 鶏ひき肉に②、小麦粉を入れ、しっかりとこねる。



④ こねる間に油を170℃に熱しておく。（フライパンで揚げや機でも可）



⑤ スプーンで③を一口大位とり、揚げ油にゆっくりと落とす。



⑥ 両面がきつね色になるまで揚げる。



⑦ しっかりと油を切る。



⑧ ディップ用のケチャップを添えて出来上がり。