



【材料】（4人分）

玉ねぎ	大4個	
合いびき肉	250g	
A	パン粉	大さじ2
	卵	1/2個
	パセリのみじん切り	大さじ1
	塩・こしょう	各少々
	しょうゆ・ナツメグ	
バター・酢・片栗粉	各少々	
塩・こしょう	各適量	
B	チキンスープ	カップ5
	にんにく	1片
	ローリエ	1枚
パセリのみじん切り	少々	

【作り方】

- ①玉ねぎは上下を切ってくり抜き、酢を入れた熱湯で2～3分茹でて水に取り、逆さにして水気を切る。
- ②玉ねぎをみじん切りにし、バターで炒め、軽く塩・こしょうをする。
- ③ボウルにひき肉を入れ、Aと②を加えて混ぜ、①に詰めて肉の表面に片栗粉をつける。
- ④鍋にBを煮立てて③を入れ、弱火で20分煮て塩・こしょう各少々で味をととのえ、パセリのみじん切りを振る。