

お好みシュウマイ

2024.09.05 JVCKW シニアクラブ

■ 材料（1人分）

	シュウマイの皮	20枚
	タマネギ	1個（約200g）
	カタクリ粉	1/2カップ
①	豚ひき肉	150g
	塩	小さじ1/2
	みりん	小さじ1
	醤油	小さじ1
	ウスターソース	小さじ1
	ごま油	小さじ1/2
	きざみ生姜	きざみニンニク

それぞれ好みの量を加えてください。

■ つくりかた

1. 材料①をポリ袋に入れてよく練り、30分ほどねかせる --- A
2. タマネギをあらわれ切りにする。シュレッダー使用
3. 刻んだタマネギをポリ袋に入れ、カップ1/2のカタクリ粉をまぶす --- B
4. Aを少しずつBの袋に入れながらよく混ぜる。
5. つくね tong で団子を作り、紙コップを使って皮に包む。



6. 金網の上に濡らした蒸し布を敷き、シュウマイを並べる。



7. 12～13分蒸して出来上がり。



辛子醤油またはお好みのタレで個性豊かなシュウマイを味わってください。