

調理員さんおすすめレシピ

華しゅうまい

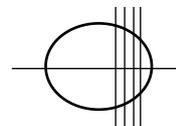
材料 (4人分)

・豚ひき肉	200g	① しょうゆ	大さじ1
・木綿豆腐	1/2丁(150g)	酒	大さじ1
・干しいたけ	2個	片栗粉	大さじ1
・しょうが汁	小さじ1		
・玉ねぎ	1/2個		
・しゅうまいの皮	1パック		



作り方

- 1 干しいたけは、戻してみじん切り、玉ねぎもみじん切り、しゅうまいの皮は半分に切り、細切りにする。 しゅうまいの皮⇒
- 2 しゅうまいの皮以外の食材と①をボウルに入れよくこねる。
- 3 丸める。
- 4 しゅうまいの皮をバットに入れよくほぐしたら、3をコロコロと転がし、つける。
- 5 蒸し器で20分蒸し、完成♪



しゅうまいを包むより、簡単に見た目も華やかに出来上がりますよ。
豆腐を入れることで、やわらかく出来上がります。