

～手作りシュウマイ～

*材料(10個分)

- ・豚ミンチ肉 230g
- ・玉ねぎ 1/4玉(75g)
- ・シュウマイの皮 10枚

～調味料～

- ・砂糖 小さじ1/2
- ・こいくち醤油 小さじ1
- ・鶏がらスープの素 0.5g
- ・塩、こしょう 少々
- ・オイスターソース 小さじ1
- ・ごま油 小さじ1/2
- ・片栗粉 小さじ2

*作り方

- 1、玉ねぎをみじん切りにし、ボウルに豚ミンチ肉と一緒に入れておく。
- 2、1のボウルに調味料を入れてねばりが出るまで練るようにしっかりと混ぜ合わせる。
- 3、シュウマイの皮で2を包んで、蒸し器で12～15分ほどむしあげれば出来上がりです。

*シュウマイの皮で包むのが苦手な場合は、2を団子のように丸めて、さっと水にくぐらせたしゅうまいの皮で覆うと簡単です。

<ワンポイント>

*もし時間があれば、玉ねぎのみじん切りに分量外の塩を一つまみ入れて揉みこむことによって玉ねぎから余分な水分が抜けて美味しく仕上がります。

<蒸し器が用意できない場合>

*耐熱皿に軽く水で濡らしたシュウマイを並べてラップをし、500wの電子レンジで5分加熱します。加熱後はラップを外さずにそのまま5分ほど蒸らす。

*加熱後は熱いので取り扱いには十分気を付けて下さい。

