

もち米しゅうまい

(材料)

豚ひき肉・・・300g
玉ねぎ・・・100g
しいたけ・・・2枚
たけのこ・・・30g
桜えび・・・5g
ごま油・・・小さじ2
塩こうじ・・・大さじ1
酒・・・大さじ1
片栗粉・・・大さじ1
オスターソース・・・小さじ1
しょうゆ・・・小さじ1

もち米・・・120g
食紅(赤)・・・少々
笹の葉

(作り方)

- ①もち米は洗って2つに分け、片方には赤の食紅で色を付け、どちらも3時間程度水に浸し、肉種を作る前にざるにあけておく。
- ②玉ねぎ、しいたけ、たけのこはみじん切りする。
- ③ポウルにひき肉と塩こうじを入れ、肉が白っぽくなるまでよくこねる。
- ④桜えびはフライパンでから炒りし、細かく砕いておく。
- ⑤③の中に桜えび、玉ねぎ、しいたけ、たけのこ調味料を全部入れ、よく混ぜる。
- ⑥肉種を20等分し丸め、もち米の上を転がしながら、まんべんなく外側にもち米をつけ、軽く握る。
- ⑦蒸気が上がった蒸し器に並べ中火で15分蒸す。
※蒸し器の底はクッキングペーパーを敷く。
※蒸し器の蓋に蒸し布をかけ、水滴を防ぐ。
- ⑧竹串を刺して透明な汁が出てきたら蒸しあがり。
- ⑨お皿に笹の葉を敷き、上にしゅうまいを並べる。

