

手作りしゅうまい

●材料 (大人2人・子ども2人分)

豚ひき肉	150g
生姜汁	適量
玉葱	50g
塩	少々
酒	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ2
かたくり粉	小さじ1
しゅうまいの皮	



●作り方

- ①玉葱をみじん切りにする。
- ②豚ひき肉にしょうが汁、酒、塩を入れて少し粘りがでるまで混ぜる。そこに玉葱、しょうゆ、片栗粉を加えて混ぜる。
- ③食べやすい大きさに調味した肉をしゅうまいの皮に包む。
包むのが大変ならば、短冊に切った皮を周りにつける。
- ④10分ほど蒸す。中を割ってみて火の通りを確認する。

しゅうまいの中のお肉に味がついているので、しょうゆを付けなくても美味しく食べられます。中に椎茸やたけのこを入れても美味しいですよ。