

えびとたけのこのシューマイ



sakae's ouchi cafe

Let's cooking >>>

材料 (20個分)

- 豚ひき肉 ... 250g
- 白ねぎ ... 1本(みじん切)
- ゆでたたけのこ... (1cm弱の角切) 80g
- 全卵 ... 1個
- しょうがみじん ... 5g
- にんじんみじん ... 1/2個分
- 塩 ... 小さじ1弱
- こしょう ... 少々
- みりん ... 大さじ1
- しょうゆ ... 小さじ
- 片栗粉 ... 大さじ1
- しょうまいの皮 ... 20枚
- むきえび ... 10尾
- 菜の花 ... 適量



① ①の材料をすべてボウルに入れよくこねてませぬわ。
 (準備)
 蒸し器に火をかけ蒸気が出てくるまでふたをして用意しておく



② 片手を写真のよう丸めた上にしょうまいの皮をおき肉だね約20~22gをスポンジで取ってのせ包んでいく。えびと菜の花を最後に上にのせていく



③ 蒸し器に並べ強火で10分程蒸し器で蒸す。竹くしをして透明な汁が出ればOK。やけどに注意してお皿にならべて完成!



sakae's ouchi cafe