



## かんたん手作りシュウマイ



### 材 料 2人分 (約 10 個分)

豚挽肉 ..... 200 g  
白ねぎ (みじん切り) ..... 1/3 本  
(調味料 A)  
ごま油 ..... 小さじ 1  
しょうゆ ..... 小さじ 1  
片栗粉 ..... 大さじ 1  
酒 ..... 大さじ 1  
塩・こしょう ..... 少々  
溶き卵 ..... 大さじ 1

### (甘辛しいたけ煮)

干しいたけ ..... 2 枚  
しょうゆ ..... 大さじ 1  
砂糖 ..... 大さじ 1  
味りん ..... 大さじ 1  
戻し汁 ..... 50cc

シュウマイの皮 ..... 10 枚

### 作り方

- ① 干しいたけを戻し、戻し汁を使って甘辛く煮る。粗熱をとってみじん切りにする。
- ② ボウルに豚挽肉、白ねぎのみじん切り、①の甘辛しいたけ煮、調味料 A を加え粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
- ③ シュウマイの皮を左手の手のひらの上に置き、小さじスプーンで具をのせた後、親指と人差し指を輪にした (OK の形) 上にのせかえ、スプーンで上から具を軽く押さえつつ、指の輪 (OK 形) の中に沈めていく。
- ④ 指の輪 (OK 形) に沈めながら底、まわりの形を整え、温めておいた蒸し器の中に並べていく。
- ⑤ 布きんをかぶせ、ふたをして強火で 10 分程度蒸し上げ、器に盛り付ける (中に入れる個数によって時間の調整をお願いします)。

※ 好みによって辛子しょうゆ、あるいはポン酢で召し上がってください。