

蒸し料理も鍋で簡単

エビと椎茸のシュウマイ



調理時間 約 40分

材料 4人分

豚ひき肉 300g
塩 小さじ1/3

A { しょうが(汁) 小さじ1
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
こしょう 少々
ごま油 小さじ1

エビ 8尾

生椎茸 6枚
片栗粉 大さじ2

シュウマイの皮 30枚

辛子しょうゆ 適量

作り方

1. ボウルに豚ひき肉を入れて塩を加えてよく練り、Aを加えて更に混ぜます。
2. エビは背ワタ、殻を取ってよく洗い、4尾は叩いて4尾はぶつ切りににします。
3. 生椎茸は粗いみじん切りにして片栗粉をまぶしておきます。
4. 1に2、3を加えてよく混ぜ、10等分に丸めます。シュウマイの皮を細切りしてひき肉にまぶします。
5. 鍋にクッキングシートを敷き、4を並べます。クッキングシートと鍋の間に200ccの水を注ぎ、蓋をして蒸気が上がってきってから8分加熱、消火。5分減圧。
6. 5を器に盛り、辛子しょうゆを添えます。