

野菜しゅうまい



《材 料》(4人分)

豚ミンチ	160g	片くり粉	大さじ2
玉ねぎ	50g	しゅうまいの皮	20枚
キャベツ	70g	しょうゆ	20cc
干しいたけ	10g	酢	30cc
生姜	10g	辛子	少々
片くり粉	大さじ2	つけあわせ	
しょうゆ	小さじ2	キャベツ	200g
砂糖	小さじ1	貝ワレ菜	1/4パック
酒	小さじ2	プチトマト	8ヶ
ごま油	小さじ2		
塩	0.5g		

《作 り 方》

生姜は、すりおろし他の野菜はすべてみじん切りにする。

①の野菜と豚ミンチ・Aの調味料を入れよくこね、1人5個に分け、片くり粉をまぶす。

しゅうまいの皮を3等分にして、せん切りにする。

②の肉団子に水をつけ③をまぶす。

付け合わせのキャベツを一口の大きさに切り、蒸し器に敷きしゅうまいをのせ、10分くらい蒸す。

貝ワレ菜、プチトマトは洗っておく。