

## ぎんなんしゅうまい



材料) 10個分

豚のひき肉100g

玉ねぎ 1/2個100g 微塵切り

片栗粉大さじ2

A=みりん大さじ1/2、濃口醤油・ごま油各小さじ1、塩ひとつまみ

しゅうまいの皮10枚

ぎんなん10個 殻を破り、薄皮を剥く。

キャベツの外皮もしくはクッキングペーパー適量

からし適量

濃口醤油適量

作り方)

1. ぎんなんの殻をトンカチや専用の割りハサミなどで割り、たっぷりの熱湯で3-4分茹で、水にさらして薄皮を剥く。
2. 玉ねぎはみじん切りにしてボウルに入れ、片栗粉をまぶしてよく混ぜる。
3. ボウルに豚のひき肉、Aを入れて粘りが出るまで練り、2を少しずつ加えてまとめ、8~10等分にする。
4. しゅうまいの皮の中心に3を置き、皮の周りを寄せてひとまとめにし、ぎんなんを深めに埋め、安定させるために底を平らにする。
5. 蒸し器にキャベツの葉かクッキングペーパーを敷き、3を乗せて蓋を閉め、10分ほど蒸す。
6. お皿に盛り付け、お好みで辛子醤油をつけていただく。

2人で10個もあれば十分な量です。皮が余りますので、分量を倍にしてお作りになっても良いですし、皮を冷凍なさっても良いでしょう。