



# もっちり れんこんシュウマイ

シャキシャキ&もっちり食感～れんこんレシピ①

## もっちり れんこんシュウマイ

### 材 料 (18個分)

れんこん…………… 50 g  
豚ひき肉……………250 g  
たまねぎ… 80 g (約1/2個)  
片栗粉…………… 小さじ1  
シュウマイの皮…………… 18枚  
グリーンピース…………… 18個  
★砂糖…………… 小さじ1  
★ごま油…………… 小さじ1/2  
★しょうがすりおろし  
…………… 少々  
★だしパック(中身)… 小さじ1/2  
※本格・万能だしパック使用

- ① れんこんは皮をむき、分量の2/3はすりおろし、残りの1/3とたまねぎはみじん切りに。すりおろしとみじん切りは軽く絞っておく。
- ② ボウルに豚ひき肉と★を入れこねる。
- ③ なめらかになったら、①のれんこん・たまねぎを入れて混ぜる。片栗粉を野菜にまぶしながら混ぜ込む。
- ④ シュウマイの皮に③をのせて包み、グリーンピースを上のにのせる。
- ⑤ 蒸し器にくっつかないように並べて10分くらい蒸したらできあがり♪ お好みで辛子しょうゆなどでお召し上がりください。

### コツ・ポイント

- 白菜・キャベツを敷いた上にシュウマイを並べて蒸すと、おいしく一緒に食べられる。
- シュウマイの皮を親指と人指し指で輪を作った上にのせ、具を包みこむと包みやすい。
- 写真はせいろに余裕なく並べましたが、くっつかないように離して並べることをオススメ!!