

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にのせる。
- ⑤ 蒸し器にくつ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、くつかないように離して並べることをオススメ!!