



たこ焼き器で 簡単シューマイ

あざやかな緑色～グリーンピースレシピ②

たこ焼き器で簡単シューマイ

材 料 (2人分・14個)

グリーンピース缶……14個
豚ひき肉……………160 g
玉ねぎ (みじん切り) …1/2個
しゅうまいの皮…………14枚
ごま油……………適量
★しょうゆ……………小さじ1/2
★しょうがチューブ
……………2cmくらい
★片栗粉……………小さじ1/2
★塩こしょう……………適量
★だしパック(中身)… 小さじ1/4
※まるものだしパック使用

- 1 ポリ袋にみじん切り玉ねぎを入れて★を加えて混ぜ合わせる。
- 2 ①に豚ひき肉を入れてよく揉みこむ。
- 3 たこ焼き器にごま油を回し入れ、キッチンペーパーでまんべんなく油を塗る。
- 4 シューマイの皮を入れ、②の肉だねをスプーンで入れて押し込み、グリーンピースをのせる。
- 5 たこ焼き器を点火し、ジュ～と音がしたら、水を少しずつ流し入れてフタをし3～5分ほど蒸し焼きにする。
- 6 フタを取り、中まで火が通っていたらできあがり♪酢醤油・からしなどで召し上がりください。

コッポイント

- 肉は焼くと縮むのでパンパンに詰めることをオススメします。
- 竹串などで刺して、肉がついてこなかったら火が通ったサインです。
- フタがない場合は、アルミホイルで簡単にフタを作ってもOKです。