



しいたけシューマイ

	材料	1人分		準備
	生椎茸 片栗粉 玉葱	中3枚 適宜 20g		生椎茸→濡れ布巾で拭いて傘と軸に分け、傘の部分は5mm角に切って、軸は砂付きの部分を除いてみじん切りにする。 玉葱→みじん切りにして布巾に包んで水気を絞っておく。
	鶏挽肉	80g		
A	溶き卵 酒 濃口しょうゆ 胡麻油 塩 胡椒	小匙1 小匙1/3 小匙1/3 小匙1/3 小匙1/6 少々		
	茹で銀杏 白菜	4粒 半葉		
B	酢 濃口しょうゆ 練りからし	小匙2 小匙2 適宜		

作り方

- ① 生椎茸と玉葱に片栗粉をまぶしておく。
- ② 鶏挽肉にAで調味してよく練り、①の椎茸の軸のみじん切りと玉葱のみじん切りを加えて更に出るまで混ぜる。
- ③ 手に水を付け、②を1人当たり4個に分けて丸め、①の椎茸の傘(5mm角)をびっしりまぶしつけて茹で銀杏を1粒ずつ飾る。
- ④ 中華せいろに白菜を敷いて③を並べ、強火で12~13分蒸して熱い所を食卓に出し、Bを合わせたものをつけながら食べる。