

# はな しゅうまい<花しゅうまい>

ざいりょう 材料	ひとりごぶん 1人3個分	にんごぶん 6人18個分
• むきえび	15 g	90 g
• はんぺん	20 g	120 g
• 豚ひき肉	13 g	78 g
• たまねぎ	17 g	102 g
• しゅうまいの皮	6枚	36枚
• 酒	2.5 g	15 g
• 片栗粉	4.5 g	27 g
• ★砂糖	1.5 g	9 g
• ★しょうゆ	3 g	18 g
• ★ごま油	2 g	12 g
• ★鶏がらスープの素	0.2 g	1.25 g
• ★しょうが	2.5 g	15 g
• ★オイスターソース	1 g	6 g
• キャベツ	40 g	240 g
<b>たれ</b>		
• 酢	7.5 g	45 g
• しょうゆ	6 g	36 g

## したじゅんび 下準備

- むきえび...酒でもみ洗いをして、水気をふきとり、みじん切りにする
- たまねぎ...みじん切りにする
- しょうが...すりおろす
- キャベツ...大きめのひとくち大にちぎる  
(しゅうまいの下にしいて、蒸す)
- しゅうまいの皮...半分に切って、2~3 mm幅の細切りにする

## つく かた 作り方

- ①みじん切りにしたたまねぎに片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ②別のボールにはんぺんを入れて、手で細かくちぎる。
- ③細かくしたはんぺんに、えびと豚ひき肉を入れて、粘りがでて、なめらかになるまでこねる。
- ④ ①を入れて混ぜ合わせ、★の調味料を入れて、さらによく混ぜ合わせる。
- ⑤細切りにしたしゅうまいの皮をバットに広げて、一口大に丸めたタネを転がしながら皮をつける。
- ⑥湯を沸かし、蒸し器にキャベツをしいて、その上にしゅうまいを入れる。蒸気がでたら15分くらい蒸す。