

レンジで簡単！菊花蒸し

<材料> 8 個分

豚ひき肉……280g

玉ねぎ……中 1/4 個 みじん切り

長ねぎ……1/5 本 みじん切り

干し椎茸……6g(1 個) もどしてみじん切り

しょうが(市販チューブ使用)……小さじ 2/3

たまご……1/2 個

<調味料>

酒……小さじ 1

砂糖…… 小さじ 1/2

塩……小さじ 1/2

こしょう……少々

しょうゆ……大さじ 1 強

片栗粉…… 大さじ 2

{ 冷凍ホールコーン……240g }

片栗粉……大さじ 3



<作り方> 調理時間 20 分

1. 冷凍ホールコーンは、解凍して水気を切っておく。
2. 豚ひき肉、野菜、たまご、調味料、片栗粉をよく混ぜ合わせる。
3. ②を8個に分け丸める。
4. { }内のホールコーンと片栗粉を混ぜ合わせ、③のまわりにまんべなくつける。オーブンシートを敷いた耐熱皿に並べる。
5. 耐熱皿にラップをふんわりとかけ、電子レンジ 600w で 8 分加熱する。
そのまま庫内で 5 分蒸らし出来上がり。

ホールコーンと片栗粉は
使う直前に混ぜましょう。
ホールコーンを
菊の花びらに見立てた
目にも楽しい
シュウマイです♪

