



創作料理

仙台 麩入り シュウマイ



【材料】 20個分	分量
仙台 麩	1/2本
豚ひき肉	10g
玉ネギ (みじん切り)	1/4個
シュウマイの皮	20枚
グリーンピース	10個
クコの実	10個
【調味料】	
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1
塩コショウ	適量

【調理方法】

1. 仙台 麩は袋に入れておく。
2. ボウルにひき肉と仙台 麩、玉ネギ、調味料も加えて混ぜ合わせて具材を作りシュウマイの皮で包み、クコの実、グリーンピースを飾る。
3. 沸騰した蒸し器にクッキングペーパーをして2)を並べ中火で5分蒸す。