

小松菜シュウマイ

■材料 8 個分

小松菜	1/2 束
豚ひき肉	160 g
茹でタケノコ	小 2 個
玉ネギみじん切り	1/2 個
生姜すりおろし	小さじ 1
塩・こしょう	少々
片栗粉	適量
シュウマイの皮	16 枚
オイスターソース	大さじ 2
しょう油・ごま油	各大さじ 1
鶏ガラスープ	大さじ 1
片栗粉	適量



■作り方

- ① 小松菜は土を落として水にさらし、葉と茎にカットしたら葉は茹でて、茎は細かく切る。
- ② 豚ひき肉に塩を加え、白く粘りが出るまで練り、小松菜の茎・茹でタケノコ・玉ネギ・生姜を加える。
- ③ ②にオイスターソース・しょう油・ごま油・鶏ガラスープを加える。
- ④ ③がよく混ざったら 8 つに分けて丸め、周りに小松菜の葉を付け、片栗粉を付ける。
- ⑤ ④にシュウマイの皮を一つの団子に対して 2 枚つけて強火の蒸し器で 10 分蒸す。