

肉さつま小籠包

■材料 5人分

<具材>

<皮>	
薄力粉	75g
強力粉	188g
砂糖	小さじ 3
塩	適量
水	130 ml
<ジュレ>	
ゼラチン	4 g
醤油	大さじ 1
酒	大さじ 1
砂糖	大さじ 1
みりん	大さじ 1
顆粒だし	小さじ 2/3
<餡>	
人参	20g
合い挽き肉	50g
さつまいも	70g
絹さや	8.5g
糸こんにゃく	17g
玉ねぎ	50g
牛脂	25g
生姜	6g



■作り方

<皮>

- ① 粉類をボールに入れる。
- ② 水を加え、混ぜる。
- ③ まとまったら台に出してこねる。
- ④ 滑らかになったら冷蔵庫で 20 分寝かす。
- ⑤ 60g に分割し、のばす。

〈ジュレ〉

- ① ゼラチンをふやかす。
- ② 調味料をすべて合わせ、加熱する。
- ③ ゼラチンを溶かし、バットに流す。
- ④ 冷蔵庫で固める。

〈餡〉

- ① 絹さやを下茹でし、斜めに細くカット、人参とさつまいもを小さく角切り、糸こんにゃくを細かくカット。
玉ねぎを薄切りにする。
牛脂も大きいものは、細かくカットしておく。
- ② 鍋に玉ねぎ、さつまいも、人参、合い挽き肉、糸こんにゃく、絹さやの順で炒める。
- ③ バットに出し、粗熱をとる。
冷めたら細かくカットした牛脂を混ぜ合わせる。

〈仕上げ〉

- ① 皮の中心に餡をのせて、包む。
- ② 蒸し器で5分蒸す。
- ③ 細切りにした生姜を乗せる。