

里芋シュウマイ



材料 2人分

里芋	中 1 個 (100g)
鶏ひき肉	40g
玉ねぎ	100g
A しょうが汁	5g
しょうゆ	小さじ1
シュウマイの皮	12 枚
コーン	8 粒
シタス	2 枚
からし	少々

作り方

- ① 里芋は皮ごと耐熱ボウルに入れ、かぶるくらいの水を入れる。電子レンジで 10 分加熱し、皮をむく。
- ② ボウルに①を入れ、鶏ひき肉・刻んだ玉ねぎを入れてマッシャーなどで均一に混ぜる。
- ③ A を加えて味付けし、8 等分にして丸めておく。
- ④ シュウマイの皮を 2~3 mm に縦長に切る。
- ⑤ ③ を④ の皮の上で転がす。コーンを上にのせる。
- ⑥ ⑤ を少し深さのある皿にならべる。
- ⑦ 皿をフライパンに入れて周りにお湯をはい、蓋をして弱火で 10 分加熱する。
- ⑧ 皿ごと出して、からしとシタスを添える。

