

## 香味ソースで 花しゅうまい



約15個分

しゅうまいの皮 30枚  
豚ひき肉 200g  
たまねぎ 50g  
干しいたけ 1個  
しょうが 少々  
しょうゆ 小さじ1/2  
片栗粉 大さじ1  
塩コショウ 少々

緑茶葉 大さじ1  
湯 50cc

【香味ソース】  
長ネギ 10g  
大葉 1枚  
豆板醤 小さじ1/2  
しょうゆ 小さじ1.5  
砂糖 ひとつまみ  
酢 小さじ2  
ごま油 適量

- 1) たまねぎ・戻した干しいたけ、しょうがはみじん切りし、豚挽き肉、しょうが、しょうゆ、片栗粉、塩コショウをしっかり混ぜ合わせる。
- 2) しゅうまいの皮は半分に切り、端から2mm幅くらいに千切りする。
- 3) しゅうまい種を団子にして、千切りの皮をまぶしつける。
- 4) スチームケースに茶葉と湯を入れてトレイをおき、しゅうまいを並べてレンジで5分加熱する。(お皿に並べてレンジでチンor蒸し器で蒸してもOK。)
- 5) ネギと大葉をみじん切りして、他の材料と混ぜ合わせる。香味ソースをつけて召し上がれ