

らくちん。手抜きジャンボシュウマイ



2人分

豚挽き肉 150g
シュウマイの皮 15枚くらい
たまねぎ 1/2個
しいたけ 15g
たけのこ 50g
片栗粉 小さじ2
酒 小さじ2
しょうゆ 小さじ1/2
オイスターソース 小さじ1
塩コショウ 少々
五香粉 あれば少々
ごま油 少々
しょうが 1/2片

1) たまねぎ、たけのこ、しいたけはみじん切りする。
しょうがをすりおろす。
シュウマイの皮とごま油以外のすべての材料をよく練る。

2) 耐熱ボウルにごま油を薄く塗り、シュウマイの皮を敷きつめ、シュウマイ種を半分入れたらまた皮を敷き詰め、残りのタネを入れて平らにならす。

3) さらにシュウマイの皮で覆ったら蒸し器で20分ほど蒸す。
火が通ったらお皿に伏せてどうぞ。