



もち米の焼売

材料 (4人分)

豚ひき肉	200g
塩	ふたつまみ
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	2枚
鶏ガラスープの素	大さじ1/2
酒	小さじ1
砂糖	小さじ1/4
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1/2
しょうがの絞り汁	小さじ1/2
こしょう	少々
もち米	80g
クコの実	12粒

フタ: ガラスフタ
本体: 浅鍋



下準備

- ・もち米はさっと洗って100ml(分量外)の水に1時間ほど漬けておく。
- ・クッキングシートを浅鍋の大きさに合わせ、直径26cmぐらいの円形に切る。

作り方

- 1 玉ねぎ・しいたけは、みじん切りにする。
- 2 ポウルに豚ひき肉と塩を入れ、粘り気がでるまで混ぜる。1の野菜を加えてさらに混ぜ、Aも加えて混ぜる。
- 3 下準備しておいた、もち米をザルに上げて水気をきり、バットに入れて平らにならす。2の生地を12等分して丸め、バットに入れて、もち米をまわりにまんべんなくまぶし、クコの実をのせる。
- 4 下準備しておいたクッキングシートを浅鍋にしき、その上に3を均等に並べる。クッキングシートと浅鍋の間に、静かに水100ml(分量外)を注ぎ入れ、ガラスフタをする。
- 5 中火にかけ2~3分加熱し、沸騰したら弱火にして、10分加熱する。フタをして、そのまま10分蒸らす。