



★真珠蒸し★

〈材料〉3～4人前

もち米…1合

片栗粉…大さじ1

豚ひき肉…300g

玉ねぎ…1/2個

しいたけ…2～3枚

しょうゆ…大さじ1

酒…大さじ2

塩…少々

〈作り方〉

- ①もち米を洗い一晩水につけた後、ザルにあけ水気を切る
- ②玉ねぎ、しいたけをみじん切りにする
- ③ボウルに豚ひき肉、酒、塩を入れ粘り気が出るまでよくこねる
- ④3のボウルに玉ねぎ、しいたけ、調味料をすべて混ぜる。片栗粉を入れ硬さを調整する
- ⑤肉団子を一口大の大きさに丸めもち米を全体につける
- ⑥クッキングシートを引いた蒸し器に入れ15～20分蒸す
- ⑦もち米が透明になり肉に火が通ったら完成♪

※蒸し器が無い場合は耐熱皿に並べラップをかけて、500wの電子レンジで7～8分加熱してください

