



皮なししゅうまい



<材料>

豚ひき肉	35g	
たまねぎ	27g	
しょうゆ（濃口）	3cc	
砂糖	1g	
塩	0.02g	
ごま油	2g	
酒	2cc	
片栗粉	7.5g	（つなぎ用）
片栗粉	9g	（衣用）
しょうゆ（濃口）	2	} 酢醬
酢	2cc	

<作り方>



①

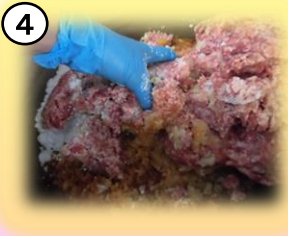


②



③

- ①たまねぎをみじん切りにします。
②みじん切りにしたたまねぎはザルにあけて、しっかりと水気を切ります。
③大きめのボールなどに全ての材料を入れます。



④



⑤

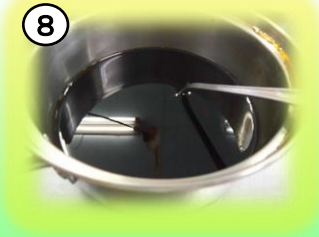


⑥

- ④全体的に白っぽくなるまでしっかりと混ぜます。
⑤バット（平らな入れ物）に片栗粉をたっぷりと敷き、ピンポン玉ぐらいの大きさにしたタネを落とししていきます。
⑥手のひらに片栗粉を乗せ、手のひらの中で一個ずつ転がすようにしながら全体に薄く片栗粉をまとわせます。



⑦



⑧



⑨

- ⑦パラフィン紙を乗せた入れ物に並べ、蒸し器で蒸します。
⑧酢醬油を作っておきます。
⑨10分～15分ぐらい蒸し、中心までしっかり火が通ったら出来上がりです。

もちろん皮のある普通のシューマイもおいしいですが、「皮を買い忘れた！」「皮を使い切ったのにタネが余ってしまった・・・」などの時にもこのレシピが使えるかなと思います。

上手な作り方のコツはみじん切りにした玉ねぎの水分を出来るだけ取るようにしましょう。
ココさえ気を付けていけば失敗しないはずですよ！！