

卵乳小麦不使用

# なんちゃって焼売

## 【材料】 15個分

- ・ 豚ひき肉 200g
- ・ 玉ねぎ 50g
- ・ 片栗粉 5g
- ・ 生姜チューブ 1cm
- ・ にんにくチューブ 1cm
- ☆ 薄口醤油 大さじ1
- ・ ごま油 適量
- ・ ビーファン 適量
- ・ グリーンピース 適量



## 【作り方】

- ① 玉ねぎは粗みじん切りにし、片栗粉をまぶす。
- ② ポリ袋に、豚ひき肉、☆をいれ、粘りが出るまで、よくもむ。
- ③ ②に①を加え、玉ねぎの片栗粉がはがれないように軽く押さえながら合わせる。
- ④ ③を15等分にし、丸める。
- ⑤ ビーファンを別のポリ袋に入れ、粗めに砕く。
- ⑥ ④の表面を⑤につけて、グリーンピースをのせる。
- ⑦ 蒸気が上がった蒸し器に入れ、強火で10分蒸す。

軽くおさえるようにつけると、蒸したときに崩れにくくなります！