



# 春キャベツシューマイ

□ 材料 約4人前

すりみ 200g  
玉ねぎ 40g  
粒コーン 30g  
キャベツ 80g  
片栗粉 適量



□ 作り方

- 【1】 キャベツは千切りに刻む。
- 【2】 玉ねぎをみじん切りにして片栗粉をまぶしておく。
- 【3】 すりみに【2】と粒コーン・材料の半分のキャベツを混ぜ一口大に丸める。
- 【4】 【3】にキャベツをまぶし、15分蒸す。



柔らかい春キャベツを使い、キャベツたっぷりのすりみシューマイにしました。



シューマイの皮のかわりにキャベツをまぶし蒸しているなので、色も良くなりました！



子ども達には、やわらかく食べやすいシューマイのようでした。

