



チャーハン・すりみシューマイ

中華風酢の物



<材 料> すりみシューマイ
作り方

餃子の皮4枚 すり身300g 玉ねぎみじん切り大さじ3
でんぷん大さじ1 粒コーン大さじ1 グリンピース12個(飾り)

<作り方>

- ① 餃子の皮3枚は千切りにする。
- ② 玉ねぎのみじん切りは、でんぷんをまぶしておく。
- ③ ボールにすり身を入れて②と粒コーンを入れて良く混ぜる。
- ④ すり身を12等分にして丸め、上に①をかけてグリンピースをのせる。
- ⑤ ④を約15分蒸して出来上がりです。



<ワンポイント>

包む必要がないので手間が少なくて済みます。
お子さんと一緒にすり身を丸めたり、上手に餃子の皮をのせてみて下さいね。

