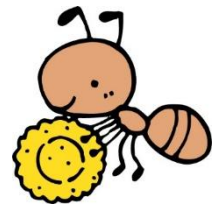




# すり身の簡単シュウマイ



## <材 料>

作り方4人前

餃子皮 6枚 すり身 400g 玉ねぎみじん切り 50g でんぷん 適量  
コーン 50g 冷凍ピース 12個

## <作り方>

- ① 餃子の皮は細く千切りに、玉ねぎはでんぷんをまぶしておく。
- ② ボールにすり身・玉ねぎ・コーン・を入れて良く混ぜる。
- ③ ②を12等分して丸め、細く切った餃子の皮を表面に付けて中央にグリーンピースをのせる。
- ④ ③を13分～15分蒸して出来上がり。



## <ワンポイント>

蒸し器がない場合、鍋とお皿で代用できますよ。

鍋の中に小さいお皿を裏返して置きます。その裏返したお皿の上に、さらにお皿を置きます(これは裏返ししません)。このお皿にシュウマイを置くことで、水に濡らさず、蒸すことができます。