

優秀賞

筍焼売



by ひろこ

材料（4人分）

豚ひき肉・・・300g
新玉ねぎ・・・1/3個
筍・・・100g
塩・・・小さじ1/2
片栗粉・・・大さじ1
焼売の皮・・・1袋

醤油、オイスターソース、砂糖
・・・各小さじ1
酒・・・大さじ1
こしょう・・・少々
ごま油・・・少々

作り方

- ①筍、新玉ねぎをみじん切りにし片栗粉をまぶす。
- ②豚ひき肉に塩、醤油、オイスターソース、砂糖、酒、こしょう、ごま油を練りこむ。
- ③②に①を混ぜる。
- ④皮で包みせいろで10分蒸す。

調理のポイント

- ・ 野菜に片栗粉をまぶすことで野菜の水分が出にくくなるのでおいしく仕上がります。

ひろこさんのコメント

- ・ 筍の季節に作ると家族がパクパク食べてくれます。冷めてもおいしいのでお弁当の一品にもオススメです。