

猪しゅう すげか風

すげか

材料 (33個分)

<しゅうまい>

猪肉	180 g
玉ねぎ	360 g
かぼちゃ	50 g
かたくり粉	40 g
ローズマリー	適量
塩	適量
黒こしょう	適量
しゅうまい皮	33枚

A

<たれ>

みりん	50 c c
しょうゆ	50 c c
酢	少々
チリソース	適量

B



調理手順

<しゅうまい>

- ① かぼちゃを蒸して、みじん切りする。
- ② 猪肉をミンチにする。
- ③ ①、②を練り合わせる。
- ④ 玉ねぎをみじん切りにする。
- ⑤ ③、④を合わせ、Aを入れてよく練り合わせる。
- ⑥ しゅうまいの皮で包み、2 cm角に切ったかぼちゃをトッピングして蒸し器で15分蒸す。

<たれ>

- ① 鍋にBを入れて20分煮つめる。
- ② 冷めてから、チリソースを混ぜる。

ワンポイント・アドバイス

- ・玉ねぎが多いため、蒸し上げた時ベタツとするので、布巾などで水分を少々しぼってから合わせると良い。
- ・ローズマリーは、生葉をレンジにかけ乾燥させ、すり鉢ですり粉末にして使用。



ここで買える、食べられる
市販はしていません。

