

シシ肉まん

ダイコック (大黒)

材料 (4人分)

猪肉	110 g
玉ねぎ	1/4個
しょうゆ	小さじ1
さとう	10 g
食塩	少々
ブラックペッパー	少々
小麦粉	120 g
塩	ひとつまみ
さとう	小さじ1
水	少々
ベーキングパウダー	小さじ1

A

生地



調理手順

- ① 玉ねぎはみじん切り、猪肉はミンチにする。
- ② ①を手こねし、Aで味付けする。
- ③ 小麦粉、塩、さとう、ベーキングパウダーをボウルに入れてよく混ぜる。
- ④ 水を加えながら生地をこね、表面が滑らかになるまで生地をまとめていく。
- ⑤ 生地を4等分して15分程、休ませる。
- ⑥ 生地にタネを包んで成形する。
- ⑦ 蒸す。

ワンポイント・アドバイス

猪肉は少し硬いので、ミンチを2度がけるといいですよ。



ここで買える、食べられる

店舗販売は、まだ未定です。(2015年の秋頃から本格的に)
それまでは、季節商品のためイベントでの販売のみとなります。

