



『猪、鹿肉のシュウマイに銀杏を添えて』

出店者 大宝運輸株式会社営業開発部

材料 3人前

<シュウマイ>

猪肉ミンチ	180g
鹿肉ミンチ	20g
豆腐	1丁
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	2枚
しょうが	1/2片
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
ナツメグ	少々
しょうゆ	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1
シュウマイの皮	1袋
ぎんなん	3個

<つけだれ>

にんにく	3片
しょうが	1片
味噌	大さじ1
しょうゆ	小さじ1/4
ごま油	少々
豆板醤	少々



調理手順

<シュウマイ>

- ① シュウマイの皮は2~3mm幅に切る。
- ② 豆腐は水抜きをし、玉ねぎ・しいたけはみじん切りにする。しょうがはすりおろす。
- ③ シュウマイの皮とぎんなん以外の材料をすべて混ぜ合わせ、粘りがでるまでよくこねる。
- ④ 丸めて形を整え、シュウマイの皮をまぶす。
- ⑤ 殻と渋皮を剥いたぎんなんを上のにのせ、蒸し器で15~20分蒸す。

<つけだれ>

- ① にんにく、しょうがはすりおろす。
- ② すべての材料を混ぜ合わせる。



ワンポイント・アドバイス

豆腐を入れることで食感は柔らかくなりますが、水抜きはしっかりしてください。
水抜きが不十分だと、柔らかくなり過ぎ、まとまらなくなります。

ここで買える、食べられる

市販はしていません。

