

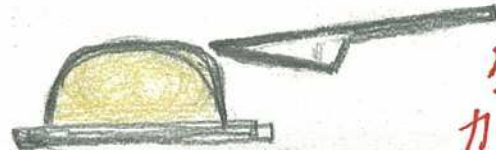
おうちDE
炊飯器で
しゅうまい

すべての材料を...
まぜて炊飯器にかけるだけ
火を使わないので手軽に
できるよ!

材料

- 豚ひき肉 300g
- しゅうまいの皮 24枚(1袋)
- 玉ねぎ(みじん切り) 半分
- 塩 小2
- こしょう 少々
- A (しょうゆ大1 / オイスターソース大1 / 片栗粉大1 / しょうが / かけ (すりかみじん切り))
- ごま油 大1

- ① ボウルに肉と玉ねぎとAを入れ手でねばりが出るまでこねる。
- ② 炊飯釜にごま油をまわし入れしゅうまいの皮を14~15枚しきつめる。
- ③ ②の皮の上に①を広げ、残りの皮と肉の上に乗せて、全体をおおう。
- ④ 大1の水を釜の周囲にかける。
- ⑤ 炊飯のスイッチを入れる。
- ⑥ スイッチが切れたら釜をさかさにして皿にあけてできあがり。



ケーキのようにできるのでカットして食べてね。