

料理名

赤じそしゅうまい(10個分)

材 料

豚ひき肉 100g
玉ねぎ 30g

A) 鶏ガラスープの素 小1
オイスターソース 小1/2
しょうゆ 小1
酒 小1
砂糖 小1/2
すりおろししょうが 小1
ごま油 小1
かたくり粉 小2
塩 少々
こしょう 少々

赤じそ 50g



作り方

- ① 豚ひき肉とみじん切りにした玉ねぎを混ぜ合わせる。
- ② ①にAをすべて加え、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③ 一口大に丸める
- ④ 赤じそをせん切りにし、③を包むようにはりつける。
- ⑤ 蒸し器で10分蒸す。