

シュウマイ

いいたまご

20こぶん

- ・ぶたひきにく
- ・たまご
- ・こまつな
- ・しいたけ
- ・シューマイの皮^{かわ}
- ・サラダおぼろ
- ・かたくりこ

^{したみ}
下味

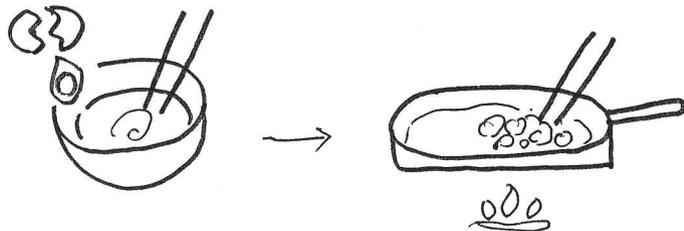
- ・さとう ... おおさじ 1/2
- ・さけ ... おおさじ 2
- ・しょうゆ ... おおさじ 1/2
- ・しお ... 二さじ 1/3
- ・こしょう ... すし

つくりかた

1. ^く具^{した}の下じゅんひ
2. まぜあわせる
3. シューマイの皮^{かわ}に
にくだねをつめる
4. むす

1. 具の下じゅんび

① いりたまごをつくる

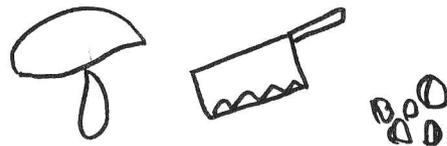


② こまつなをゆでる



③ しいたけ

みじん切り



④ ^{したあい} 下味のちょうみりょうを

合わせておく



2. まぜあわせる

ちゅうみりょうのいっぱいボールで



まず、ひきにくを

ねばりがでるまで混ぜる

ついで

ニまつな

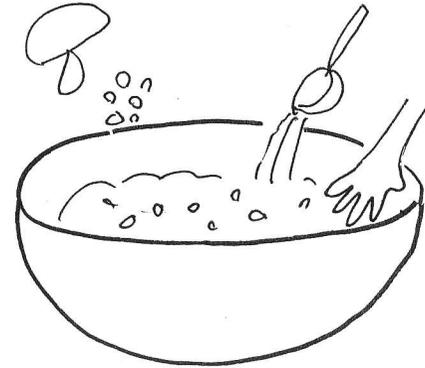


しいたけ



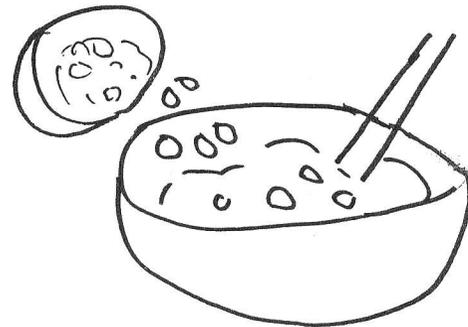
かたくりこ

おあじ 2

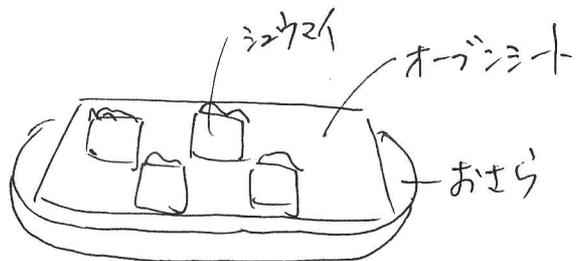


さいごに

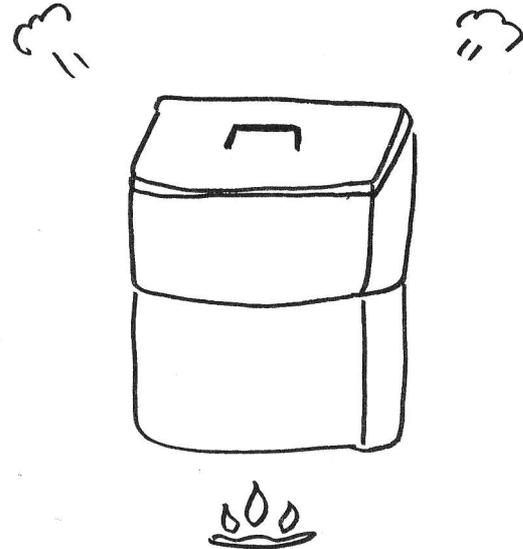
いりたまごを混ぜる



3. シュウマイの皮で
にくだねをつつむ



4. むす



強火で 10分 むす
つまみ