

小松菜シュウマイ



草加市の特産物、小松菜がたっぷり入ったシュウマイです。給食では揚げて作っていますが、ご家庭で作りやすいように蒸しシュウマイのレシピにしてあります。

《調理のポイント》

小松菜の切り方が大きいと、具を包む時にやりづらいため、細かめに切ってください。

◇材料（4人分）◇

- 小松菜 1束
- 豚ひき肉 300g
- 長ねぎ 1本
- しょうが 少々
- 酒 大さじ1
- しょうゆ 大さじ2
- 片栗粉 大さじ3
- ごま油 小さじ1
- シュウマイの皮 30枚

◇作り方◇

- ① 小松菜は、1cmに切り、軽くゆでたら冷まして水気を切ります。
(ゆでてよくしぼり、細かく刻んでもOK)
- ② 長ねぎ、しょうがはみじん切りにします。
- ③ 小松菜、豚ひき肉、長ねぎ、しょうがをボウルで混ぜ合わせ、調味料、片栗粉を加えてよくこねます。
- ④ ③をシュウマイの皮で包みます。
- ⑤ 10分くらい蒸します。
(時間は目安です。)

※味はついていますが、お好みでしょうゆ、からしをつけてお召し上がりください。