

ライスペーパーしゅうまい

しゅうまいの皮の代わりにライスペーパーを使用しました



材料 (4人分)

豚ひき肉	……	150g
玉ねぎ	……	1/4個
干しいたけ	……	1枚
砂糖	……	小さじ1
酒	……	小さじ1
塩	……	小さじ1/4
片栗粉	……	小さじ1
ごま油	……	小さじ1/2
ライスペーパー	……	4枚
片栗粉	……	適量
コーン、人参	……	適量

作り方

- 1 干し椎茸は水につけてもどす。玉ねぎ、もどした干し椎茸はみじん切りにする。
- 2 ボウルに、豚ひき肉に塩を入れてねり混ぜる。
- 3 ひき肉に粘りが出て来たら、1の干し椎茸、玉ねぎ、砂糖、酒、ごま油、片栗粉を加え混ぜあわせる。
- 4 ライスペーパーはさっと濡らして、キッチンペーパーの上におき、しっとりしてきたら、キッチンばさみで4等分する。
- 5 3の肉を16等分する。小さな円筒形にして、上面以外に片栗粉をまぶし、切ったライスペーパーで包み、焼売に形作る。
- 6 上面にコーンや小さな角切りにしてさっとゆでたにんじんを飾る。
- 7 十分に湯気のたった蒸し器に並べ5～10分蒸す。
・上に飾るものは、グリーンピースや角切りパプリカなどもきれいです。