

～ きのこのリングシュウマイ ～

【調理時間】 20分

【材 料】 (2人分)

・ 豚ひきにく 200g	・ ごま油 大さじ 3	} A
・ 玉ねぎ (小) 1/2個	・ 生姜 (すりおろし) 少々	
・ えのきたけ (1) 80g	・ しょうゆ 大さじ 2	
・ えのきたけ (2) 80g	・ 砂糖 大さじ 1	
・ エリンギ 2本	・ 鶏ガラスープの素 小さじ 1	
・ なめこ 50g	・ シュウマイの皮 20枚	
・ 小ねぎ 少々	・ 片栗粉 大さじ 3	

【作り方】

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。えのきたけ(1)、エリンギも刻む。野菜を袋に入れ、片栗粉を加えてまぶす。
- ② ボールに豚ひき肉、①、Aを入れ、よく混ぜる。平たい皿にサラダ油をうすく塗り、タネをリング状にのせる。
- ③ しゅうまいの皮を細かく切る。えのきたけ(2)も2～3cm に切る。②の具へ皮、→えのきたけ(2)→なめこの順にのせ、蒸し器(フライパンが便利)で10分ほど蒸す。仕上げに小ねぎを散らす。

【考案者のコメント】

きのこをたっぷり使ったリング状のしゅうまいです。1個ずつ丸めないでドーンと皿に具を広げるだけなので簡単！！しゅうまいの皮と一緒にきのこものせることで、蒸している間にきのこの旨味が皮と具に移り、とても風味抜群！！見栄えもするので、おもてなしにも◎洗い物もボールだけ！

中に入れるえのきたけ(1)は株の下の方を、上にのせるえのきたけ(2)は株の上の方を使うとよいです。

また、蒸す時のフタには布巾は不要。蒸気がたれて、皮がしっとりします。

