

# まんまるシュウマイ

<材料> 3～4人前

豚ひき肉	220 g
玉ねぎ	60 g
干ししいたけ	2g
片栗粉①	5 g
しょうゆ	8 g
食塩	1.2 g
ごま油	1.2 g
片栗粉②	10 g

<作り方>

1. 玉ねぎ・干ししいたけは粗みじん切りにする。
2. 豚ひき肉を良くこねてから、1と食塩・しょうゆ・片栗粉①を加えてからさらにこねる。
3. 球体に成形して片栗粉を周りにまぶしていく。
4. 紙カップなどに入れて15分～20分蒸し上げる。
5. 中まで火が通ったら完成。