

# レンコンしゅうまい

## ●材料(20個)

豚ミンチ…200g  
玉ねぎ…180g  
レンコン…70g  
人参…20g  
きざみ生姜…15g  
片栗粉…45g  
オイスターソース…大さじ1と2分の1  
ごま油…大さじ1  
塩・こしょう…少々  
シュウマイの皮…20枚  
豆(枝豆、黒豆等)…20粒  
キャベツ…蒸し器に敷ける量



① みじん切りにした玉ねぎに片栗粉をまぶす。



② ①に小さくあられ切りにしたレンコン・人参を混ぜ合わせる。



- ③ 豚ミンチ、生姜、オイスターソース、ごま油、塩コショウを混ぜ、②を加え、たねを作る。



- ④ ③でできたたねを20等分し、丸めてシュウマイの皮でつつみ、豆をのせる。



- ⑤ キャベツを敷き、蒸気の上だった蒸し器で約6分蒸す。



- ⑥ ⑤を器に盛り、お好みで練りからし、酢醤油を付けてお召し上がりください★

