

# しゅうまい (高野豆腐入り)

## 材料 (およそ25個分)

- |            |        |           |       |
|------------|--------|-----------|-------|
| • ぶたひきにく   | 300 g  | • こうや豆腐   | 30 g  |
| • さけ       | 大さじ2/3 | • さとう     | こさじ1強 |
| • しょうゆ     | 大さじ2/3 | • しお      | 3 g   |
| • オイスターソース | 15 g   | • こしょう    | 少々    |
| • かたくりこ    | 40 g   | • しょうが    | 5 g   |
| • ほししいたけ   | 2 g    | • 玉ねぎ     | 200 g |
| • ねぎ       | 50 g   | • しゅうまいの皮 | 25枚程度 |

## 作り方

- ① 高野豆腐は、水で戻し、やわらかくした後に、水気をよくしぼる。その後みじん切りにする。
- ② しょうが、ほししいたけ、玉ねぎ、ねぎは全てみじん切りにする。
- ③ ぶたひき肉に、全ての材料をまぜあわせ、よく練る。その後、シューマイの皮で包んでいく。
- ④ 強火で蒸し上げる。