

◎◎ 焼 売 ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（4人分 24個分）

焼売の皮	1袋（24枚）
◎あん	
豚ひき肉	200g
塩	2g
むきエビ	100g
干しシイタケ	2枚
長ネギ(みじん切り)	大さじ2
生姜(みじん切り)	小さじ2
◎調味料A	
砂糖	小さじ1
片栗粉	大さじ1
醤油	大さじ1/2
塩麴	小さじ1
オイスターソース	小さじ1
胡麻油	大さじ1
枝豆(茹でたもの)	24粒



- 1 むきエビは背ワタを取り除き、塩・片栗粉でもみ洗いをして水気を取り、粗みじん切りにしておく。
- 2 干しシイタケは戻して粗みじん切りにする。長ネギと生姜もみじん切りにしておく。
- 3 豚ひき肉をボウルに入れ、塩を加えて粘りがでるまでよく混ぜる。2を入れて調味料Aを加えてよく混ぜる。最後にごま油を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間ねかせる。
- 4 焼売を包み、上に枝豆のをせる。
- 5 蒸気があがった蒸し器で12分蒸す。

ここがポイント！<焼売の包み方>

1. 親指と人差し指で輪を作り、その上に焼売の皮を置き、具をのせます。
 2. 握りながら包み込むようにまわし、円柱状に包む。
 3. 枝豆をあんに押し込むように乗せる。
- ※ちょっとくらい不格好でも、手作りの焼売に勝るものはないですよ！！
- 冷凍保存したときは、解凍せずそのまま15分蒸すと美味しく仕上がります。

ばん くみこ先生のコメント☆

人気メニューの焼売。毎週お料理を作っている事務所でも、一番リクエストが多いのが焼売です。私が一番好きな焼売は、豚肉に海老が入っている焼売です。ジューシーな豚肉の中に海老のプリッととした食感も楽しめる焼売ならではの美味しさですよ。

今回は濃いめの味付けにしたので、タレがなくても美味しいと思いますが、お好みで醤油や辛子、食べるラー油などでつけてお召し上がりください。

夏らしく、グリーンピースの代わりに枝豆を上のにせてみました！