



思い出レシピ02

トッピングも家族で楽しかった思い出

## カラフル焼売

### 材料（16個分）

豚ひき肉	200g	A：砂糖	大さじ2
玉ねぎ	1/2個	しょうゆ	大さじ1
片栗粉	大さじ4	オイスターソース	大さじ1
焼売の皮	16枚	ごま油	大さじ1
キャベツ	3~4枚	しょうがのすりおろし	1片分
しょうゆ、練りからしなど（お好みで）	適量		
トッピング：れんこん（薄切り）、にんじん（星形）、むきえび、ホールコーンなど	各適量		

### 作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにして片栗粉をまぶす。
- 2 ボウルにひき肉、1、Aを入れて粘りが出るまでよく混ぜ合わせ、16等分に分ける。
- 3 焼売を包む。親指と人差指で輪を作り、焼売の皮をのせ、皮の真ん中に2をのせる。円柱状に包み、トッピングをのせる。
- 4 耐熱の盛り皿にキャベツをのせ、その上に3を間隔をあけて並べる。
- 5 大きめのフライパンに耐熱の小皿を裏返してのせて台座にし、底から高さ2cm程まで水を入れる。
- 6 5に4をのせてふたをし、中火【火力3~4】で「タイマー」を【15分】に設定して蒸す。
- 7 蒸し上がったら取り出して、お好みでしょうゆ、練りからしを添える。

### Point

台座にする小皿は、焼売の皿をのせて、ふたが閉まるサイズのものを選んでください。盛り皿の裏に高台があるか水が入らない程度の立ち上がりがあれば、小皿なしで蒸してもOKです。焼売は皮がくっつかないように、間隔を開けて並べましょう。