

献立紹介

電子レンジで

しいたけ焼売



材料

2人分

豚ひき肉 80g
しいたけ 6個
たまねぎ 30g
片栗粉 大さじ 1/2

★酒 大さじ 1/2
★塩 小さじ 1/4
★しょうが汁 小さじ 1/2
★ごま油 小さじ1
★こしょう 少々
からしじょうゆ 適宜

作り方

- ① しいたけは軸をとる。軸は石づきをとり除いてみじん切りにする。
- ② たまねぎをみじん切りにし、片栗粉をまぶす。
- ③ ボウルにひき肉と★の調味料、しいたけの軸、たまねぎを入れ、手でよくこねる。
- ④ しいたけのかさの内側に、肉のあんをこんもりのせて皿に並べ、ラップをして電子レンジで約2分40秒加熱する。

ここがポイント

- ★ 加熱時間は、加減してください。
- ★ ひき肉のあんがくっつかないように、離して並べてください。

