

## 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。

