

コンフしゅうまい

コンフの旨味とジューシーな肉汁が、食欲をそそる一品。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(プレーン) 40g
- 豚ひき肉 200g
- 玉葱 120g
- れんこん 60g
- 塩 小さじ1/4
- しょうゆ 大さじ1/2
- 片栗粉 大さじ3
- シュウマイの皮 12枚



コンフ(プレーン)使用

★ 作り方 ★



- 1 玉葱、れんこんは5mm角に切り、れんこんは酢水にさらし水気を切る。片栗粉をまぶし、豚ミンチに加えて粘りが出るまでよく混ぜる。



- 2 コンフのオイルをよく切って1に加え、塩、しょうゆを加えよく混ぜあわせる。



- 3 2を12等分に分け、しゅうまいの皮で包む。



- 4 オープンシートをせいろの大きさにあわせて切り、数箇所穴を空けてからせいろに敷く。シュウマイを並べ、蒸気のあがった鍋にのせ、強火で5分間蒸したら出来上がり。

しゅうまいの包み方

利き手で無い方の親指と人さし指で輪っかを作り、その上にシュウマイの皮をのせる。具をのせて、輪っかにスプーンなどで押し込みながら包み、口をすぼめて表面はスプーンなどで平らにし、パットの平らなところに置き、形を整える。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

できあがり油っぽくならないようするためには、コンフのオイルをよく切ること。

TASTE

料理の感想

ふっくらジューシーな味わいとふぐの旨味がいっしょになって絶妙な美味しさ。アツアツを辛子醤油につけると、お酒にもご飯にも。