

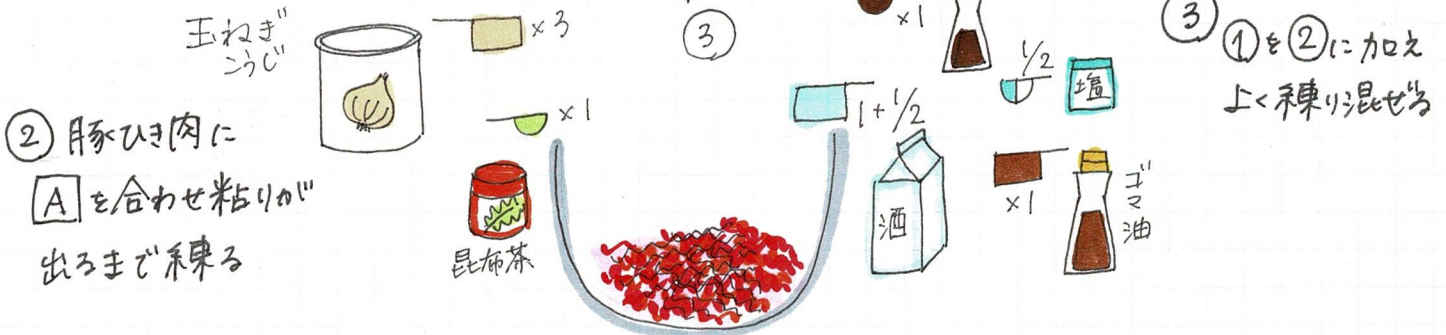
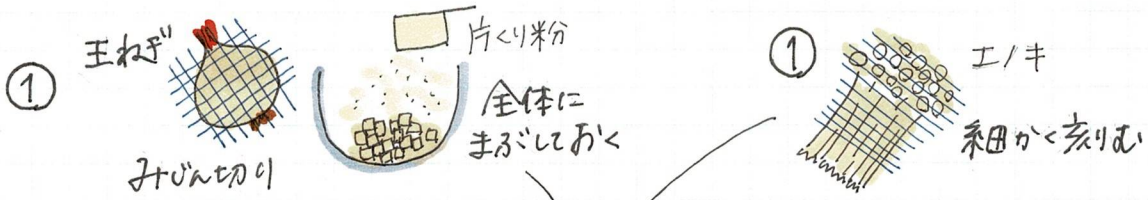
玉ねぎこぶしの焼売



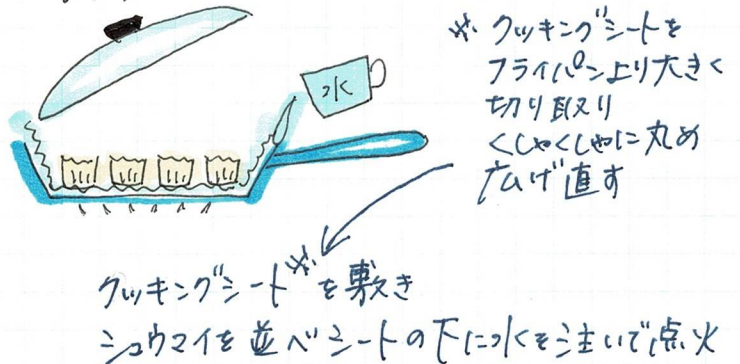
(材料) 約30コ

- ・豚ひき肉 450g
- ・エノキ 1パック
- ・玉ねぎ 小1コ
- ・片くり粉 大さじ2強
- (・ホーローン ... 1/2~1缶 好みで)
- ・シューマイ皮 1パック

- [A]
- ・玉ねぎこぶし 大さじ3
 - ・昆布茶 小さじ1
 - ・塩 小さじ1/2
 - ・しょう油 小さじ1
 - ・酒 大さじ1 1/2
 - ・ゴマ油 大さじ1



④ シューマイの皮で包み. 12~15分蒸す



* クッキングシートをフライパンより大きく切り取りくしやくしゃに丸め広げ直す