

にじますシューマイ



☆材料4人分

にじます……………4尾
しょうが……………少々
玉ネギ……………1/2個
しいたけ……………2個
鶏ガラスープの素…適量
シューマイの皮…25枚
塩・こしょう……適量
しょうゆ……………適量
酢……………適量
片栗粉……………大きじ2

おすすめポイント

にじますの味がしっかり出ていて、すごく食べやすくておいしいです!

☆作り方

- ① にじますをおろす。
- ② にじますはたたき、しょうが・玉ネギ・しいたけはきざむ。
- ③ ボウルに入れて、塩・こしょう、片栗粉を加えて混ぜる。
- ④ 皮に混ぜた物を包む。
- ⑤ 蒸し器から湯気が上がったら入れて10分ぐらい蒸す。
- ⑥ 盛りつけ。

生徒の感想

蒸し器を使うので、本格的に作ることができます。簡単に楽しく作ることができました。

富士根南中学校
(H24 2年生)2組1班