

# 焼売

## 材料

豚ひき肉……300g  
トウキ葉粉末……1.5g  
干し椎茸……3枚  
玉ネギ……80g  
片栗粉……大さじ2  
砂糖……大さじ1/2  
醤油……大さじ1/2  
酒……大さじ1  
生姜絞り汁……大さじ1  
ごま油……大さじ1  
塩……小さじ1/4  
コショウ……少々  
焼売の皮……24枚



## 作り方

- ① 干し椎茸をもどしてからみじん切りにする。
- ② 玉ネギをみじん切りにして、片栗粉をまぶす。
- ③ 豚ひき肉、トウキ葉、干し椎茸、玉ネギ、調味料を合わせ、よく混ぜる。
- ④ トレイに広げ、24等分する。
- ⑤ 焼売の皮に包む。
- ⑥ 蒸し器に入れ、強火で10～12分蒸す。