

調理時間 15分



- **1.** ボウルにみじん切りにした玉ねぎを入れ 片栗粉をまぶしておく
- 2. 1. に豚ひき肉・A の調味料を入れ、 粘りが出るまでよくこねる
- 3. 鍋にクッキングシートを広げる
- 4. 2. を 12~16 等分位に分け一口大に丸め、シュウマイの皮を全体につけ、上にグリーンピースをのせる
- 5. クッキングシートと鍋の間に水を入れる
- 6. かき混ぜウイングは取り付けず、「手動モード」15分・110℃でスタート

包まないシュウマイ

≪材料≫ 2~3 人分 ・豚ひき肉 400 g 中1個 ・玉ねぎ(みじん切り) ・片栗粉 大さじ3 ・しょうゆ 大さじ2 • 砂糖 大さじ 2 • 洒 大さじ 2 ・鶏がらスープの素 大さじ 1 ・しょうが(チューブ) 大さじ 1 ・ごま油 大さじ 1 ・シュウマイの皮 (5 mm幅に切る) 1袋 ・グリーンピース お好み · 水 100ml

