



真珠蒸し

材料(4人分・12個)

もち米	80g
豚ひき肉	180g
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	25g
しょうが	5g
片栗粉	4g
しょう油	小さじ1

作り方

- ①もち米を洗い、一晩水に付けておく。
- ②玉ねぎ、しいたけをみじん切りにする。
- ③しょうがはすりおろす。
- ④材料を全てよく混ぜる。
- ⑤20g前後にして丸め、①のもち米をまぶす。
- ⑥20分位蒸したらできあがり！

※全クラス、とても人気のあるメニューです♪

