

まんまるシュウマイ

ペンネーム

みっこばーば さん （松前町）

材料（2人分）

シュウマイの皮(餃子の皮でもOK) 12枚程度
ひき肉 100g
玉ねぎ 1/2個
人参 1/3個
片栗粉 大さじ1
☆トッピングの野菜はお好みで！
オクラ 2本
コーン 適量
飾り人参 適量 など

〈PRポイント〉

子どもたちだけでできるので「自分で作った！」という達成感があります。余った野菜を何でも入れて作れるのも嬉しいポイントです。



Let's cooking!

1. 【シュウマイのたねを作る】 ひき肉、みじん切りした玉ねぎと人参、片栗粉をキッチンポリ袋に入れてこねる。
2. たこ焼き器にごま油をぬり、1枚ずつシュウマイの皮を入れる。
3. たねを入れていき、好きにトッピングをする。
4. 水を入れて蒸し焼きにし、中まで火が通ったら完成。