

## 【うなぎのしゅうまい】



### 材料(4人前)

うなぎ(白焼 きざみ 使用)	1パック
豚ひき肉	200g
玉ねぎ(みじんぎり)	大 1/2個
砂糖	小さじ 2/3
塩	小さじ 2/3
こしょう	少々
しょうが(すりおろす)	1かけ

しゅうまいの皮 30枚(1袋)

### 作り方

1. Aをよく混ぜ合わせ、しゅうまいの皮に包み、上にもうなぎをのせます。
2. 平皿にシートをしき半量ずつ並べます。
3. フライパンに2cmくらいの水張り、中火で加熱します。  
蒸気が出たら、お皿をのせ、蓋をして中火で約5分加熱します。
4. 再び蒸気が出たら弱火にして、火が通るまで7~8分蒸します。  
たれと山椒でお召し上がりください。

## 駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2  
神戸 2259 番地の2