

【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

棟原郡吉田町神戸 2259 番地の 2
神戸 2259 番地の 2