

# きゅうりでシュウマイ



## 材料（4人分）

キュウリ	… 2本
塩	… 少々
ラッキョウ	… 10個
土シヨウガ	… 1片
青じそ	… 5枚
タマネギ	… 中1個
梅干し	… 2個
豚ミンチ肉	… 150g～200g
片栗粉	… 適量
A	{
砂糖	… 小さじ1/2
めんつゆ(2倍濃縮)	… 70ml
水	… 150ml

## 作り方

- 1)キュウリをピーラーで薄く剥く。塩を軽く振ってしんなりさせ、水気を切る。
- 2)ラッキョウを粗めのみじん切り、土シヨウガと青じそ、タマネギをみじん切りにし、梅干しは種を取って包丁で細かくたたく。
- 3)ボウルに2)と豚ミンチ肉、片栗粉(大さじ)1を入れてよくこね、丸めて1)のキュウリで巻く。ラップで軽くかけて電子レンジで4～5分加熱する(電子レンジのワット数によって加熱時間が変わるため、中まで火が通ったか確認しましょう)。
- 4)小鍋にAを入れて温める。小さじ2の水で溶いた片栗粉を(小さじ2)を加えてとろみをつけ、3)にかけたらできあがり。

**ワンポイント!**

電子レンジを使った時短レシピ!

