

# 白菜のシューマイ



## 材料（40個分）

白菜	… 中 1/2 玉
土ショウガ	… 1 片
レンコン	… 200g
豚ミンチ肉	… 150g
片栗粉	… 大さじ 1 と 1/2
塩・コショウ	… 少々
ごま油	… 大さじ 1
シューマイの皮	… 40 枚
グリーンピース	… 40 個
ポン酢・からし・柚子など	… お好み

## 作り方

- 1) 白菜の葉を2~3枚取り、残りを葉と芯に分けてそれぞれみじん切りにし、水気を絞る。土ショウガはみじん切り、レンコンはすりおろしにする。
- 2) ボウルに、①でみじん切りにした白菜の芯と土ショウガ、レンコン、豚ミンチ、片栗粉、塩・コショウを入れてこねる。ごま油を加え、粘りが出るまでさらにこねる。
- 3) ①でみじん切りにした白菜の葉を②に加えてこねる。シューマイの皮で包み、グリーンピースをのせる。
- 4) ①で取っておいた白菜を蒸し器に敷き、その上に③を並べる。10~15分蒸したらできあがり。お好みでポン酢やからしなどを付けていただく。



白菜の葉をシューマイの下に敷いて一緒に蒸すよ！



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

