

もち米しゅうまい



材料 約7個分

もち米・・・・・・・・・・1合	塩・こしょう・・・・・・・・少々
豚ミンチ・・・・・・・・・・350g	片栗粉・・・・・・・・・・小さじ1杯
おろししょうが・・・・・小さじ1杯	
たまねぎ・・・・・・・・・・80g	
溶き卵・・・・・・・・・・1/2個分	

手順

1. もち米は洗って、一晩水につける→ザルにあげて、水切りする
2. 玉ねぎをみじん切りにして、ボウルに入れる
3. ②へ、おろししょうが、溶き卵、塩・こしょう、片栗粉を加えしっかり捏ねる
4. ③を7等分に分け丸める→肉団子を作るイメージで丸めるとよい
5. 水切りしたもち米を④へ、まぶす
※手でギュッと握ると米が肉団子にしっかりくっつく
6. 蒸気のしっかり出ている蒸し器で、40分程度蒸す
※竹串で刺してみても、透明な肉汁が出ればOK