

## キャベツ入りしゅうまい

| 料理名/材料名 | 分量     | 切り方   | 作り方   |
|---------|--------|-------|---|
|         | 1人分(g) |       |   |
| 豚ひき肉    | 25     |       | ①キャベツは塩をふって水けを出し、きつく絞る。<br>②ひき肉にキャベツ、たまねぎ塩、こしょう、酒、かたくり粉を合わせてよく練る。<br>③しゅうまいの皮に包んで、約20分強火で蒸す。<br>④酢としょうゆは合わせて加熱する。 |
| キャベツ    | 20     | あらみじん |   |
| たまねぎ    | 20     | みじん切り |   |
| かたくり粉   | 4      |       |   |
| 塩       | 0.2    |       |   |
| こしょう    | 0.02   |       |   |
| 酒       | 1      |       |   |
| しゅうまいの皮 | 2枚     |       |   |
| 酢       | 2      | たれ    |   |
| しょうゆ    | 3      | たれ    |   |

