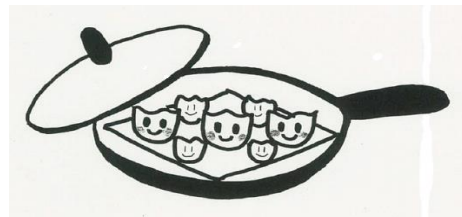


シュウマイ

シュウマイの皮	30枚（1袋）
豚ひき肉	200g
玉ねぎ	1/2個
片栗粉	大さじ2
コンソメ顆粒	小さじ1/2
お湯	小さじ1



- ① みじん切りにした玉ねぎ、豚ひき肉、お湯に溶かしたコンソメ顆粒、片栗粉を入れよくこねる。
- ② ①をスプーンですくってシュウマイの皮の中央に置く。
- ③ 手を筒型にして、②をスポッと差し込み軽くにぎる。
- ④ フライパンにクッキングシートを敷き、シュウマイを並べる。
※クッキングシートの代わりにキャベツやレタスを敷いてもOK！
- ⑤ フライパンのふちに沿って水（100ml）を入れ、フタをして中火で10分ほど蒸し焼きにして完成！！