

真珠蒸し

材料(子ども 4 人分)

| | |
|------|------|
| もち米 | 100g |
| ●豚挽肉 | 120g |
| ●鶏挽肉 | 120g |
| ●絞豆腐 | 50g |
| ●玉葱 | 50g |
| ●生姜 | 少々 |
| ●塩 | 少々 |
| ●醤油 | 10g |
| ●片栗粉 | 10g |

- ①前日にもち米を研ぎ、水につけておく。
- ②玉葱はみじん切り、豆腐はつぶし、生姜はすりおろす。
- ③●をよく混ぜ合わせ一口大に丸め、水気を切ったもち米をつける。
- ④20分くらい蒸す。