

## 肉だんご、もち米蒸し(しゅうまい風) ひき肉のつなぎに米粉を使用

- 1 ) もち米を洗って、30~60分水につけ、ザルにあげる。
- 2 ) ネギをみじん切りにし、米粉少々まぶしておきます。
- 3 ) ボールに肉を入れて、しょうが汁、酒、砂糖、塩を入れ良く混ぜる。  
みじん切りしたネギも加えます。  
\* 豆腐は水気を切り軽く絞る。  
3 ) の肉に混ぜ、米粉も加える。
- 4 ) 3 ) を20~25個に丸め、水切りしたもち米をまぶします。
- 5 ) 蒸し器に布きんをしき、少し間をおいて、4 ) の団子を並べ15~20分蒸します。
- 6 ) とき辛子でいただきます。  
豆腐を入れてふんわり感、肉とバランスよい



### <材 料 > (4~5人分)

もち米	1 / 2 カップ
豚ひき肉	250 g
ねぎ(玉ねぎも可)	中1本
しょうが汁	小さじ1
もめん豆腐	50~70 g
酒	大さじ1
さとう	小さじ1
醤油	小さじ1
塩	小さじ1 / 2
米粉	大さじ1~2
サラダ菜	1株
パセリ	少々
とき辛子、酢、醤油	少々