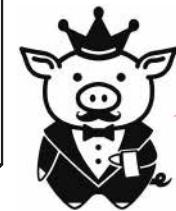


# 那須ロイヤルパーク焼売の作り方

## 材料

- |                |               |          |
|----------------|---------------|----------|
| ・那須町産豚ひき肉 300g | ★おろしショウガ 3g   | ★片栗粉 30g |
| ・焼売の皮 20枚      | ★シャンタン 10g    | ★コショウ 少々 |
| ・玉ねぎ 150g      | ★オイスターソース 15g |          |
|                | ★ゴマ油 15g      |          |



料理の前に石鹼で  
洗いましょう  
しつかり手を

**1** 玉ねぎを3mm角程度にみじん切りする。新玉ねぎなど水分が多い場合は大きめのバットに広げ、30分程度乾燥させる。



**2** みじん切りした玉ねぎに片栗粉を入れ、空気を含ませるように混ぜる。



**3** 豚ひき肉、②で作った玉ねぎのみじん切り、★をすべてボールに入れ両手で30回ほど揉むように混せて焼売のタネの完成。



**4** タネをヘラに取り、皮の上に乗せる。  
皮2gとタネ25gで合わせて27gになるようにする。



**5** タネにヘラをさし、皮ごと持ちあげる。



**6** 親指、人差し指、中指、薬指で皮側からつまむよう包み込み、四角い形にする。



**7** 親指と人差し指と中指で輪をつくり、焼売を包んで丸くる。



**8** ヘラを使って上に飛び出している皮の端を内側に折りたたみ、形を整える。



**9** 蒸し器で10分間蒸して完成。ウスタークリームソースをつけ召し上がり。

