



足利シュウマイ

【材料(12 個分)】

A	玉ねぎ(みじん切り)	1/2 個
	片栗粉※	大さじ 5
	鶏がらスープの素	小さじ 1
	エコープ こめ油	小さじ 1
	熱湯	大さじ 1
	しゅうまいの皮	12 枚
	ソース	適量

※「全農 北海道産馬鈴薯澱粉使用片栗粉」を使用しました。



エコープ こめ油

香ばしくカラッと揚がり、冷めてもべたつきが少ないです。風味がよく、油酔い物質の発生が少ないです。

【作り方】

- ①. ボウルに A を入れて混ぜ合わせる。
- ②. ①に熱湯を加えてしっかりと混ぜ、12 等分にする。
- ③. 皮の中央に②を1つ分のせ、手で筒を作るように指を丸め、スプーン等で上からぎゅっと押して形をととのえる。残りも同様に作る。
- ④. 蒸し器にたっぷりの水を入れて沸かし、沸騰したらクッキングシートを敷き、③を間隔を空けて並べる。
- ⑤. 15 分程蒸して器に盛り付け、ソースをかける。