

## 受賞作の料理レシピ

### ○グランプリ 『しらすたっぷり！ふわふわシューマイ』



#### 【材料】

- |   |                   |    |                |           |
|---|-------------------|----|----------------|-----------|
| 具 | ・しらす干し 40g        | 衣  | ・しらす干し 50g     |           |
|   | ・木綿豆腐 1丁          |    | ・シューマイの皮 2/3袋  |           |
|   | ・干しいたけ 3~4枚       | 飾り | ・冷凍コーン 少々      |           |
|   | ・白ネギ 1/2本         |    | ・冷凍枝豆 少々       |           |
|   | ・大和芋(すりおろし) 大さじ2  | つけ | ・酢醤油, からし      |           |
|   | ・生姜(すりおろし) 小さじ1/2 |    | ダレ             | ・オーロラソース* |
|   | ・酒 大さじ1           |    | *マヨネーズとケチャップ同量 |           |
|   | ・しょう油 小さじ2        |    |                |           |
|   | ・ゴマ油 大さじ1         |    |                |           |
|   | ・塩, こしょう 各少々      |    |                |           |

#### 【作り方】

- ① 豆腐は熱湯でゆで、しっかり水気を切り、裏ごしする。干しいたけは水で戻す。干しいたけと白ネギをみじん切りする。
- ② 千切りしたシューマイの皮としらす干し50gは合わせてバットに広げておく。
- ③ ①としらす干し(40g)、大和芋、生姜、調味料を合わせてよくこね、18等分(一口大くらい)に丸める。②の衣をつけ、上にコーンと枝豆を飾って蒸し器で10~12分蒸す。