

優秀賞

しらす入り小籠包

材料 (20個分)

餃子の皮	20枚
鶏ガラスープ	140cc
粉ゼラチン	4g
豚ひき肉	100g
玉ねぎ	50g
しらす	30g
塩	2g
しょうゆ	12g
はちみつ	3g
オイスターソース	3g
ごま油	少々



作り方

しらす入り小籠包  
徳永 里菜

- ① 鶏ガラスープに温めたゼラチンを入れ溶かす。パットに流し冷蔵庫で冷やす。固まったらフォークで崩す。
- ② 玉ねぎをみじん切りにする。ボールに①を入れ、粘りが出るまでこねる。ラップをして冷蔵庫で30分ねかせる。
- ③ ②に①を入れヘラで混ぜる。餃子の皮で包む。
- ④ 蒸し器で蒸す。