しゅうまい

材料（10個分）		切り方
豚ひき肉	170g	
絞り豆腐	170g	
たまねぎ	100g	みじん切り
ねぎ	25g	みじん切り
ほししいたけ	5ｇ	みじん切り
しょうが	3g	小さじ1
塩	0.6g	ひとつまみ
しょうゆ	18g	大さじ1
ごま油	1g	小さじ1/5
三温糖	1g	小さじ1/3
片栗粉	18g	大さじ2
グリンピース	10粒	
しゅうまいの皮	10枚	

作り方

①豚ひき肉、絞り豆腐、たまねぎ、ねぎを混ぜ合わせ、粘りがでるまでよくこねる。
②しゅうまいの皮で包み、上にグリンピースをのせる。
③蒸気の上がった蒸し器に入れて蒸す。(中に火が入るまで。目安：15分)