肉団子のもち米蒸し

材料（４人分）		切り方	作り方
豚ひき肉	９０g		①豚ひき肉からごま油までを全て混ぜ、団子を作る。(固い場合は水で調整する) ②水を切ったもち米をまぶす。 ③蒸気の上がった蒸し器で蒸す。(目安：２０分)
豆腐(木綿、もしくは絞り)	７０g		
塩	少々		
しょうゆ	１２g		
片栗粉	１４g		
玉ねぎ	５０g	みじん	
しょうが	少々	みじん	
にんにく	少々	みじん	
こしょう	少々		
ごま油	0.4g		
もち米	５０g	浸水させる	