

【作品名】牛乳小籠包

むぎくら くるみ
氏名 麦倉 心海

【材料】(4人分) 牛乳 210 ml

雲吞、焼売の皮	30 枚	豚ひき肉	150g
鶏がらスープ	210ml	塩	3g
(鶏がらスープの素+牛乳 210ml)		玉ねぎ	1/2
粉ゼラチン	6g	醤油	小さじ 2
バター	5g 程度	はちみつ	4.5g
		水	少々
		オイスターソース	小さじ 1
		ごま油	少々

【作り方】

- ① 温めた牛乳に鶏がらスープの素とバターを入れよく混ぜる。
混ぜたら、ゼラチンを入れ、またよく混ぜる。
できあがったスープをバットに入れ冷蔵庫で固める。
- ② ボールに豚ひき肉と玉ねぎをみじん切りにして入れる。
粘りが出るまでこねたら、塩、醤油、はちみつ、オイスターソース、ごま油を入れ、しっかり混ぜるまでこめる。
そしたら、ラップをし、冷蔵庫で15~20分程寝かせる。
- ③ 固めたスープをフォークで細かくして、冷やしておいた②と混ぜる。
- ④ 蒸し機能がある電子レンジで500Wで8分程、ぬらした布を上にかけて蒸したら完成。

【ポイント】

豚ひき肉と玉ねぎを混ぜる時は粘りがちゃんと出るまでしっかりこねる。
皮に具をつめすぎてしまったものは破けてしまったので少なめの方が良いと思った。