

## 小籠包！肉汁じゅわ

### 材料 (4人分)

◎鶏がらスープの素大さじ 1 弱

◎ゼラチン 6g            ◎水 100cc

餃子の皮 50 枚            豚ひき肉 300g

玉ねぎ 1/2 個

○生姜(すりおろし)1片    ○酒、醤油大さじ 1

○砂糖小さじ 1 強

○オイスターソース小さじ 1 強

○塩小さじ 1 弱            ○ごま油大さじ 1/2



### 作り方

- 1** 耐熱容器に◎をいれて軽く混ぜ、レンジで 30～40 秒。ゼラチンが溶けたら混ぜて冷蔵庫で 1～2 時間冷やす。
- 2** ボウルに豚ひき肉とみじん切りにした玉ねぎ、○を入れてよくこねて冷蔵庫へ寝かせる。
- 3** 1 のゼラチンをフォークで細かく刻み、2 にいれてまぜる。
- 4** 餃子の皮で巻き、蒸したら完成。(ヘルシオ→飲茶コースで約 15 分)  
できるだけくっつかないように離しておくのがおすすめ
- 5** そのままもしくは酢醤油、からしを添えてご賞味ください。