

発酵豆腐シュウマイ (25個程度)

鶏ミンチ	200g
塩麴	12g
木綿豆腐	150g(1/2丁)
干椎茸	2枚
玉ねぎ	100g
おろし生姜	小 1/2

<調味料>

醤油	小 2
酒	小 1
塩	小 1/4
片栗粉	小 1

シュウマイの皮 25枚程度

<ポン酢>

醤油・酢	各大 2
みりん	大 1

- ① 鶏ミンチと塩麴はよく混ぜ合わせておきます。
(できれば1~3日程度冷蔵庫に入れて発酵させると柔らかく、旨味もぐっとアップします!!)
干椎茸は水で戻してみじん切りにします。
玉ねぎはみじん切りにします。
- ② 木綿豆腐はさらし布やキッチンペーパーで包んで手で包むように絞ります。
それをボウルに入れてゴムベラでつぶします。①の豆腐を加えてよく混ぜ、更に①の干椎茸、玉ねぎ、おろし生姜も加えて混ぜます。
調味料を加えてよく混ぜます。
- ③ 蒸し器に水をはってセットして、上にクッキングシートをしきます。
シュウマイの皮で②をつつみ、クッキングシートの上に並べていきます。
全て皮で包みます。
- ④ 蓋をして中火にかけます。蒸気が上がって、沸騰したら中火弱にして7、8分蒸します。
- ⑤ 器にシュウマイを盛りつけ、上に辛子を添えます。
ポン酢の材料を混ぜ合わせ、つけて食します。