

10/1 (木) ^{チンジュワンス} 珍珠丸子～肉団子のもち米蒸し～ (ロク ホンチュウさん)

(材料3人分)

もち米：100g

- A {
- 豚ひき肉：200g
 - むきエビ：50g
 - 生椎茸：15g
 - たまねぎ：50g
 - 小ねぎ：5g
 - にんにく：1かけ
 - 生姜：3g

(調味料)

- B {
- 料理酒：大さじ1
 - オイスターソース：小さじ1
 - 濃口醤油：小さじ1/2
 - ごま油：小さじ1/2
 - 片栗粉：小さじ1
 - 砂糖：小さじ1/2

(タレ)

- C {
- 酢：大さじ1
 - 濃口醤油：大さじ1
 - 砂糖：5g

(飾り)

- クコの実：9～10個
- 小ねぎ：少々
- からし：少々

- ① もち米はたっぷりの水に、最低1時間以上に浸けてふやかす。その後ザルに上げて水気を切っておく。
- ② むきエビ・生椎茸・たまねぎ・にんにく・生姜はみじん切りにして、小ねぎは小口切りにする。
- ③ ボウルに A と B の材料を入れて、粘りが出るまでよく捏ねて混ぜ合わせる。
- ④ ③の種を、直径3cmくらいの団子に丸める。(この時手に油をつけて丸めると、種が付きにくい。)
- ⑤ ④の団子を1個ずつ、①のザルに入ったもち米の中に入れ、転がしてもち米をまぶす。
- ⑥ 蒸し器にクッキングシートを敷き、⑤の団子を間隔をあけて並べ、15分ほど蒸す。
- ⑦ 器に⑥を盛り、肉団子の上に、クコの実と小口切りにした小ねぎを飾り、C を混ぜ合わせたタレを小皿に入れて添える。からしはお好みで。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。

また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。