



4/1(水) 包まない! うそ小籠包

(材料)

豚ひき肉：100g

長ねぎ(みじん切り)：1/4本

餃子の皮(シュウマイの皮)

鶏がらスープの素：小さじ1/2

おろししょうが、にんにく：少々

酒、醤油、オイスターソース：小さじ1

ごま油：少々

塩こしょう：少々

水：60ml

- ① ボウルに豚ひき肉、長ねぎ、調味料を入れて良く混ぜる。
- ② 耐熱の器に入れ、餃子の皮を濡らして乗せる。
- ③ ふんわりラップをし、レンジ加熱する。
600Wで1分半~2分、様子を見てふつつするくらい。
- ④ 仕上げにぽん酢、ごま油、針生姜、小ねぎをあしらう。

★ポリ袋で種を練ると、洗い物が減っていいですね

ぽん酢、ごま油、針生姜、小ねぎなど

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。