肉団子のもち米蒸し

●肉団子のもち米蒸しについて

肉団子のもち米蒸しは、中華料理のひとつで「チェンチュワンズ」と呼ばれています。「チェンチュ」とは、真珠のことです。肉団子にまぶしたもち米が、蒸しあがるとツヤを出すことから、もち米を真珠に見立ててこのような名前がつけられました。

材料（４人分）		切り方
★豚ひき肉	180ｇ	
★塩	少々	
★しょうゆ	大さじ1	
★でんぷん	大さじ1	
★卵	15ｇ	
★たまねぎ	40ｇ	みじん切り
★しょうが	少々	みじん切り
★にんにく	少々	みじん切り
★こしょう	少々	
★ごま油	少々	
もち米	50ｇ	

作り方

【下準備】
・もち米を水につけておく。

①★をすべて混ぜ合わせ、
　団子に丸める。
②水を切ったもち米を団子にまぶす。
③蒸し器で蒸す。（２０分）

・にんにく、しょうがは市販のチューブのもので代用してもおいしく作れます。