

<RECIPE#021>

けいちゃんとかぶつのしゅうまい



ingredients (4人分)

- ・ けいちゃん (ミズホ食品) 1袋 (200g)
- ・ キャベツ 3~4枚
- ・ 片栗粉 大さじ3
- ・ しゅうまいの皮 30枚

recipe

1. けいちゃんはフードプロセッサーにかけるか、包丁で細かく切っておく。
2. キャベツはみじん切りにして水気を切り、しゅうまいの皮は臍切りにする。
3. ボールの中に1と2と片栗粉を入れ混ぜ合わせる。
4. 3を8等分にして周りにしゅうまいの皮をつける。
5. 蒸気が十分に上がった蒸し器の中で10分蒸す。
6. 器に盛りつけ、辛子醤油でいただく。

Yasuyo Kawasaki