

岩倉 ちっちゃい菜

アレンジ レシピ



フライパンでできる!! ちっちゃい菜のシュウマイ (2人分)

【材料】	
ちっちゃい菜の葉	6~7枚
ひき肉	250g
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	大さじ1
おろししょうが	お好みで
ごま油	小さじ1
水	適量

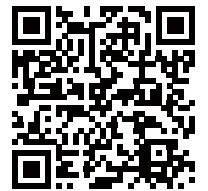
【作り方】

- ① ちっちゃい菜の葉を縦に半分に切り、芯に近い方を5センチ程度切り落とす。葉側はふんわりとラップをして600Wで2分加熱する。
- ② 芯に近い方はみじん切りにする。
- ③ 豚ひき肉と②とAを混ぜ合わせて、ひと口大に丸める。
- ④ 水気を切った①を②のまわりに巻く。
- ⑤ フライパンにごま油をしき、シュウマイを並べ火にかける。水を入れ沸騰したらすぐ蓋をして中火で10分くらい蒸し焼きにする。
- ⑥ 水分がなくなって底がカリッとしたら完成。



他にも アレンジいろいろ!

10種類以上の
レシピ掲載中! ▶



いわくらブランド野菜 ちっちゃい菜しょうゆ漬け

しょうゆ漬けでも
あれこれできちゃう!



...etc.



◀ ちっちゃい菜しょうゆ漬けの詳細はコチラ! ▶

