

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



## たっぷり桜えび焼売

### 材料 (12個分)

豚挽き肉 ..... 200g  
鶏挽き肉 ..... 100g  
桜えび ..... 50g  
焼売の皮 ..... 12枚  
大葉 ..... 2枚  
片栗粉 ..... 大さじ1

砂糖 ..... 小さじ1/2  
塩 ..... 少々  
A しょうゆ ..... 小さじ1  
ごま油 ..... 小さじ1  
溶き卵 ..... 30g

### 作り方 (調理時間:約25分)

- 1 ボウルに豚挽き肉、鶏挽き肉、【A】を入れて粘りが出るまで混ぜる。
- 2 桜えび(上に乗せる分を少しとっておく)、片栗粉を入れてさらに混ぜる。
- 3 手のひらに焼売の皮を置き、②をへらなどでのせて形を整え、上に桜えびをのせる。
- 4 蒸籠又は蒸し器に丸く切ったクッキングシートを敷く。隣がくっつかないように③を並べて蓋をし、8~10分蒸す。
- 5 千切りにした大葉をのせる。

桜えびの甘みと香りが  
口いっぱいに広がる、  
絶品焼売!

〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・シュウマイの皮
- ・純正胡麻油
- ・平飼い鶏の赤たまご

