

肉シュウマイ（タマネギ入り）

ワンタン二種の後、シュウマイ二種だなんてしつこくてドウモスミマセン！でも出来合いの“鶏肉つみれ”ではなく、本格の豚肉シュウマイを作りたくてウズウズしていたのです。これでワンタンとシュウマイは大丈夫！と胸を張って言えそうです。

豚ひき肉、玉ねぎ、かたくり粉、ラード、日本酒、塩胡椒、ごま油、ショウガを用意

先ず ①豚ひき肉に塩胡椒、ラード、日本酒、塩胡椒、ごま油、生姜しづり汁（好みです）を入れて、②ひき肉と同量程度の玉ねぎをみじん切りして、電子レンジで半チン後、タップリとかたくり粉にまぶす ①と②を混ぜ合わせて、程よくこねる。

ラードと日本酒を入れなければ、崎陽軒のような硬めのシュウマイができます。でもほんわか柔らかいのが好みならば、ラードは多めが美味しいです。マヨネーズの入れ物みたいなのに入って売っています。あとは前回の要領で、皮に包み切れないくらいの量をスプーンで掬って載せて、指で成形するだけです。蒸し時間の調整によって、玉ねぎの食感を残したり、柔らかくしたり、いろいろ工夫によって楽しめますが、火が通るか通らないかくらいが旨いです。あとひき肉に半分程度の粗挽きひき肉を混ぜるとさらに旨くなります。カキ油なども下味に入れるのも Good ですよ。簡単ですよ。

