

🍷 芳賀地域のいちごを使用したレシピ③ 🍷

いい芳賀いちご夢街道協議会

メニュー名	いちごシュウマイ	
メニューの特徴	今までなかった、「いちご」と「シュウマイ」の挑戦的な組合せ！ どんな味かは食べてからの楽しみ！	
材料 (約 30 個分)	豚ひき肉 360g タマネギ（みじん切り） 150g 長ネギ（みじん切り） 30g 卵 2 個 ショウガ（すりおろし） 15g いちご（5mm 角程度に切る） 180g（豚ひき肉に対して半分量） シュウマイの皮 約 30 枚 塩 13g 砂糖 13g コショウ 少々 うまみ調味料 少々 しょうゆ 少々 ごま油 大さじ 2 分の 1 酒 大さじ 2 分の 1 かたくり粉 大さじ 3	
作り方	(1) 豚ひき肉に、卵、酒、塩、すりおろしショウガ、砂糖、ごま油、コショウ、うまみ調味料を入れ、肉にねばりが出るまで混ぜながらこねる (①)。 (2) タマネギ（みじん切り）、長ネギ（みじん切り）にかたくり粉大さじ 3 を入れて、ざっくりと混ぜ合わせる (②)。 (3) ①と②を一緒に混ぜる (③)。 ※混ぜすぎると水っぽくなってしまうので気をつける。 (4) ③にいちごを入れて軽く混ぜる (④)。 ※混ぜすぎると水っぽくなってしまうので気をつける。 (5) 市販のシュウマイの皮で④を包む。 (6) セイロにシュウマイを置き、フタをして湯気があがってから約 10～13 分間蒸す(一般家庭のガスコンロの場合)。 ※シュウマイの大きさによって蒸し時間は若干異なります。 (7) 蒸し上がったら皿に盛りつける。	
その他 (調理のポイント等)	・肉・タマネギ・ネギ・いちごを混ぜるときに混ぜすぎないようにする。特にいちごに関しては水分が出やすいので要注意。水っぽくなると形が崩れやすくなる。また、蒸すときに汁が表に出てしまい、うまみが逃げてしまう。 ・具を作ったらすぐに整形、加熱する（時間をおくといちごから水分が出てくるため）。	