



村で購入できる食材を使って旬で手軽な料理を紹介するよ！



広報紹介レシピ



## お祝いしゅうまい

## ちぢみほうれん草ごはん

### 材料（2人分）

### 材料（2人分）

豚ひき肉	150~200g
玉ねぎ	小½
えび	6尾
ワンタン皮	6枚
<調味料>	
塩	少々
こしょう	少々
しょうゆ	少々
水	大3
片栗粉	適当

ちぢみほうれん草	8枚
ベーコン	2枚
お米	2合
<調味料>	
しょうゆ	少々
塩	少々
バター	お好みで

### 作り方

### 作り方

1. 豚ひき肉にAを入れ、よくねる。
2. 玉ねぎをみじん切りにし、片栗粉を振り入れてパラパラにする。
3. 1に2を入れてよくねる。
4. えびの背わたを取り、開く。
5. 3をにぎるように取り、その上に片栗粉をふる。
6. えびを乗せ、上にワンタン皮を乗せる。
7. 蒸し器に入れ火にかける。湯気があがったら中火で15分蒸して、できあがり。

1. お米をといでおく。
2. ベーコンは1cmに切り、炒めておく。
3. 1の中に2を入れて、ごはんを炊く。
4. ちぢみほうれん草はあらみじん切りし、炊けたごはんに入れて蒸す。
5. 5~7分したらしょうゆを振ってまぜたら、できあがり。