

いが蒸し

【 材 料 】

	(1人分)
もち米	… 20g
豚ひき肉	… 25g
卵	… 5g
玉ねぎ	… 20g
パン粉	… 4g
醤油	… 2g
生姜	… 1g
塩・コショウ	… 少々
ねぎ	… 10g



【 作り方 】

- ① もち米は前日に研ぎ水に浸しておく
- ② 玉ねぎ・ねぎ・生姜はみじん切にする
- ③ ②+パン粉+卵・豚ひき肉+醤油+塩・こしょうを混ぜ合わせる
- ④ ③を等分し丸め、水切りしたもち米をまぶす
- ⑤ 蒸し器で15分～20分蒸す

※ もち米を
紅白の2種類に
するとおめでた
い感じで..
良いですよ♪

