



* 材 料 * (子ども) 4人分 * おおよそ8個分です *

・もち米	80g	・卵(溶き卵)	1/2個分
・豚挽肉	100g	・パン粉	20g
・玉ねぎ	80g	・塩・コシヨー	適量
・ねぎ	50g	・濃口醤油	10g
・生姜(しぼり汁)	適量		



* 作 り 方 *

1. もち米をとぎ、一晚浸水させておく。
(浸水させるときに、食紅を入れると色がつきます。)
2. 1のもち米をざるにあけて水気を切り、バットなどに入れ、広げる。
3. 玉ねぎ、ねぎをみじん切りにする。
生姜は適量をすりおろし、しぼり汁を作る。
4. ボウルに3と豚挽肉、卵、パン粉、塩・コシヨー、醤油を入れてよく混ぜ合わせる。
5. 4を8等分して丸める。2に入れて、転がしながらもち米をつける。
6. 5を蒸し器で15~20分蒸す。