

豆腐と人参しぼりかすときくらげの皮なしシューマイ

川端 フジノさんの作品

材料

木綿豆腐	1丁
(水気を十分にきる)	
人参のしぼりかす	100g
きくらげ	10g
(もどして細切り)	
ゆで筍(刻む)	100g
しめじ	70g
片栗粉	大さじ1
砂糖、塩	各小さじ1
酒、ごま油	各小さじ2
こしょう	少々

作り方

1. 材料をすべて合わせて練る。
2. 1を18等分にまとめ、片栗粉をまぶし強火で10分蒸す。
3. グリンピースを真ん中に飾り盛り付ける。
4. サラダ菜を敷き、ポン酢で食べる。



川端さん

主菜です。