



肉まんを2つに割ると、あらびっくり！
中からジューシーな香福茸の登場です。
餡のうまみをたっぷり含んだ香福茸と生地のもっちり感を楽しんでください

香福茸肉まん

(材 料)

★薄力粉 200 g
★イースト 6 g
★砂糖 大さじ 1
★塩 2 g
ぬるま湯 100~110 c c
サラダ油 大さじ 1

香 福 茸 6 個
☆砂糖 大さじ 2
☆みりん 大さじ 2
☆しょう油 大さじ 3
☆水 200 c c

豚ひき肉 200 g
しょうが 1/4 片
ねぎ 10 cm

○みりん 大さじ 1
○オイスターソース 大さじ 1/2
○しょう油 大さじ 1
ごま油 大さじ 1
コショウ 少々

(作り方)

- ① ★の材料をボウルにいれて、泡だて器で混ぜる。
- ② ①にぬるま湯を少しずつ入れながらこね、粉気がなくなったら、油を入れさらによくこねる。
- ③ 生地をひとまとめにして、ボウルにラップをし、温かいところで30分寝かす。
- ④ 香福茸の軸を取る。
- ⑤ フライパンに☆の材料を入れて煮立て、香福茸を入れ、キッチンペーパーで落とし蓋をし、フライパンの蓋をして中火で10分煮たのちに冷まして、煮含めておく。
- ⑥ 豚ひき肉に○の調味料を入れてよくまぜ、みじん切りにした生姜とねぎ、ごま油を加えさらによく混ぜる。
- ⑦ 薄力粉を台と手につけて、①の生地を棒状に伸ばし、6等分に分け、麺棒で端が薄くなるように丸くのばす。
- ⑧ 伸ばした生地に六等分した⑥、汁気を切った香福茸をのせてひだを作りながら包む。
- ⑨ クッキングペーパーをつけて、蒸気があがる蒸し器で強火で15分蒸す。