

# かんたん豚まん風

## 今月のおすすめ



## ～材 料～

(約10個～)

☆生地	
ホットケーキミックス	300g
牛 乳	250cc
ごま油	大さじ1
☆肉餡	
豚挽肉	100g
長ねぎ	1本
干し椎茸	4個
チューブ生姜	2cm
鶏がらスープの素	大さじ1
しょう油	大さじ2
中濃ソース	大さじ1
ごま油	大さじ1



## ～作り方～



- ① 干し椎茸をお湯で戻し、柔らかくなったら粗みじん切りにする。
- ② 長ねぎも粗みじん切りにする。
- ③ 豚挽肉、①、②、生姜、鶏がらスープの素、しょう油、ソース、ごま油を合わせてよくこねる。(干し椎茸の戻し汁も少し入れる)
- ④ ホットケーキミックス粉に牛乳、ごま油を入れてよくかき混ぜる。
- ⑤ ④をアルミカップにスプーン一杯分入れ、その上に③をスプーン一杯分入れて、さらにその上から肉餡が隠れるように④を二杯分ほどかける。
- ⑥ ⑤を沸騰した蒸し器で焼く8分～10分蒸しあげる。

