

# いが蒸し

## 【 材 料 】

(4人分)

もち米	...	80g
豚ひき肉	...	100g
卵	...	20g
玉ねぎ	...	80g
パン粉	...	16g
醤油	...	8g
生姜	...	4g
塩・コショウ	...	少々
ねぎ	...	40g



## 【 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♪

