

名前: 宮崎 典子 @ お菓子教室 ぶるーしえる

調理時間:約40分 分量:4人分

野菜や魚介のうまみを一口で楽しめる、贅沢なシューマイ。



Point

冬の鍋をなにか違う形で表現できないかと考え、鍋によく入れる野菜や牡蠣、海老をシューマイにしてみようと思いつきました。柚子醤油に芝麻醬を加えたタレでどうぞ。

調理のコツ

材料の水分はしっかりと切ってください。海老のぷりぷり感を残したいのでみじん切りは細かくしすぎないようにしましょう。

材料

白菜(4.5cmの円) 12枚
塩 小さじ2/3
牡蠣 100g
砂糖・ゴマ油 大さじ1
海老 200g
酒 小さじ1
シイタケ 2枚

胡椒 少々
白菜の葉 50g
醤油 小さじ1/2
片栗粉 大さじ2
醤油(タレ用) 適量
柚子 1個
芝麻醬(ねりゴマ) 適量

手順

- ① 海老は皮をむき背わたをとって水で洗い、酒(分量外)を振りかけ水分を切り、粗みじん切りにする。
- ② 牡蠣は塩水で洗い、水分を切って粗みじん切りにする。
- ③ 白菜の芯のところを、丸の抜き型で4.5cmの円を12枚抜く。
- ④ シイタケと白菜の葉はみじん切りにする。
- ⑤ ボールに【1】と【2】と【4】と塩、砂糖、酒、ゴマ油、胡椒、醤油を入れて混ぜ、最後に片栗粉も加えて混ぜる。
- ⑥ スプーンで【3】の上に【5】をこんもりと盛りつける。
- ⑦ 強火の蒸し器で10分蒸す。
- ⑧ 皿に【7】を盛りつけ、柚子の皮のすりおろしと柚子の皮の細切りをちらす。
- ⑨ 醤油と柚子の絞り汁を1対1で合わせ、お好みで芝麻醬(ねりゴマ)を混ぜたタレにつけて完成。

このレシピに合うワインは… シャルドネ (冬にオススメ)

蒸すことでサッパリした味に仕上がるとともに、タレには少しコクのある芝麻醬と柚子を使用。爽やかな香りが漂い、シャルドネにピッタリです。

