

ほたて小籠包

材料

ほたて	8個	}	餡の具材
小葱	4分の1束		
生姜	4分の1個		
餃子の皮	8枚		
小葱	少量（上から散らす用）		

調味料

醤油	大さじ1
酒	大さじ1
オイスターソース	小さじ1
ごま油	小さじ1
塩こしょう	少々
お湯	ゼラチンの戻し用

作り方

- ① ほたては食感が残る位に細かくカットし、小葱は小口切り、生姜はみじん切りにしてボウルに入れ、ゼラチン以外の調味料を加え混ぜ合わせます。
- ② お湯で溶いたゼラチンを①のボウルの中に加えて崩すように混ぜ、小籠包の餡を作ります。
- ③ 餃子の皮に②を入れふちに水をつけ、ひだを作りながら包みます。
- ④ 蒸し器に小籠包を入れ、10～12分蒸します。
- ⑤ お皿に盛り付けて完成です。