

料理名（ 真珠団子 ）



食品名	材料4人分
もち米	50g
豚ひき肉	200g
しょうが	1かけ
酒	小さじ1
根深ねぎ	40g
干しいたけ	2枚
卵	1/2個
かたくり粉	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ3/5
黒こしょう	少々
砂糖	1g

（作り方）

下準備

もち米は洗って一晩水に漬けておき、ザルにあけて、水気を切っておく。

- ① しょうがはすりおろす。根深ねぎはみじん切りにする。
- ② 干しいたけは水でもどし、みじん切りにする。
- ③ ボウルにもち米以外の材料を入れて、よく練る。
- ④ ③の具を8等分にし、肉団子を作り、もち米をつけて、30分くらい蒸す。

☆料理についてのコメント

肉団子を粘りが出るまでよく練るのがポイントです。

真珠団子は、肉団子のまわりに、もち米をつけて蒸した中国料理のひとつです。もち米が真珠のようにきらきらと光り輝く様子からこのような名前がついています。もちもちした食感とお肉のおいしさを楽しめる料理です。

