



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、館山で旬を迎えているとうもろこしを使ったレシピをご紹介します。
夏野菜を代表する、甘味あるとうもろこしは、各御家庭で簡単に作れる料理です。
ぜひお試しください。 (川上)

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

No.70 コーンシューマイ

材料(2人分)

とうもろこし	100 g	あん	
片栗粉	小さじ2	豚ミンチ肉	100 g
つけだれ		ねぎのみじん切り	大さじ1
酢	小さじ2	ショウガのみじん切り	小さじ1
醤油	小さじ2	ザーサイのみじん切り	大さじ1
針ショウガ	少々	酒	小さじ1
飾り		塩・コショウ	少々
パクチー			



<作り方>

1. あんの材料をよく混ぜ、6等分して丸める。
2. とうもろこしの身をそぎ落とし、片栗粉をまぶす。
3. 15cm四方のラップに②を広げ、①のあんを置いてラップで団子状に丸める。これを6個作る。
4. 蒸し器にのせ、中火で約10分蒸す。つけだれ、飾りのパクチーを添える。



ワンポイントアドバイス



ザーサイやメンマなど余り物のビン詰めがあれば、風味付けに入れると、料理の深みが増して程よい味付けも同時にできるので、利用するとよいです。

