

作品名 しじみ味 ゆば花しゅうまい

使った大津産・地場産の食材・食品 しじみ、ゆば、たまねぎ、干しいたけ



作り方（2人前の分量）

	材料名	分量	備考	工程	順番	作り方
1	割れゆば	適量		下ごしらえ	1	タマネギ、干しシイタケ、青ネギをみじん切りにする
2	トリミンチ	75 g		下準備	1	蒸し器にお湯を沸かす
3	おから	25 g			2	フライパンをあたため、サラダ油を入れる
4	タマネギ	1/4 個		調理	1	タマネギを炒めて冷ます
5	干しシイタケ	1 枚			2	ボウルにミンチとおから、みじん切りにしたタマネギ、干しシイタケ、青ネギそして6～12の材料を入れよくこね混ぜる
6	青ネギ	1/2 本			3	2でよくこねたものを8等分してまるめる
7	卵	1/2 個			4	3の周りに割れゆばをはりつける。
8	しじみしぐれに	10 g			5	お皿に4をならべる
9	塩	少々			6	皿ごと蒸し器で強火で10分蒸す
10	コショウ	少々				
11	酒	少し				
12	しょうゆ	小1/2				
13	サラダ油	適量				