

■ 海老シュウマイ



【材 料】 (6皿分)

・豚ひき肉	100 g
・むき海老	50g
・玉ねぎ	¼個
・干ししいたけ	1枚
・片栗粉	大さじ1
・生姜すりおろし	小さじ1
・しょうゆ	大さじ½
・酒	大さじ½
・ごま油	少々
・シュウマイの皮	9枚
・水	200ml
・枝豆	9つぶ
・コーン	適量

【A】

【作り方】

～ 下準備 ～

1. 海老は背わたを取り、片栗粉少々(分量外)でもんで水で洗い、粗みじん切りにする。
2. 玉ねぎはみじん切りにし、片栗粉と混ぜておく。
3. 干ししいたけは水で戻し、粗みじん切りにする。
4. ボウルに豚ひき肉、海老、干ししいたけ、【A】を入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
5. 4に2を加え、さっと混ぜる。
6. たねを9等分し、シュウマイの皮で包む。
7. お好みで枝豆、コーンを上に乗せる。
8. 「Leggiero」に内網と水を入れ、内網のサイズにカットしたオーブンシートを敷いて6を並べる。蓋をしてコンロに乗せる。

～ 【コンロ】 自動調理 湯沸かしモード ～

9. オートメニューから「湯沸かし」を選択する。
10. タイマーを「10分」にセットする。
※「オートメニュー」→「湯沸かし」→「10分」→点火
11. 時間になったら蓋を開け、お皿に盛り付けて完成！



Leggiero

・協力会社：リンナイ(株)
・使用機器：DELICIA



+R RECIPE

■羽根つき餃子



【材 料】 (8個分)

・市販の冷凍餃子…………… 1袋

【作り方】

1. フライパンに**冷凍餃子を並べ**、蓋をする。



～【コンロ】 オートメニュー 焼き餃子 ～

2. オートメニューで「**焼き餃子**」を選択する。

3. 焼き加減を**お好みで**を選択する。

※強め：羽根を作る場合などに使用。皮までパリパリに！
標準：もちもちパリパリの標準
弱め：モチモチ感が残る焼き上がり。

4. **点火**を押す。

5. 焼き上がりを確認し、お皿に盛って完成！！

・協力会社：リンナイ(株)
・使用機器：DELICIA

