

## あまいえんどうの豚巻き中華風せいろ蒸し

<< シュウマイのようなつるっと新食感 >>



### 材料 (2人分)

あまいえんどう	8本
豚バラスライス (約4mm厚)	4枚
片栗粉	少々
A (マリネ液)	
紹興酒 (又は日本酒)	少々
オイスターソース	少々
塩	少々
胡椒	少々
黒酢	適量
からし	適量

### 作り方

- ① あまいえんどうは筋を取り除いておく。
- ② ①のあまいえんどう 2個ずつ、豚バラスライスでぐるぐる巻いていく。
- ③ Aを混ぜ合わせ、その中で②を崩れないように軽く転がし、30分漬けおきして味を馴染ませる。
- ④ 蒸し器の水が沸騰したら③に片栗粉を付けて皿に乗せ、蒸し器に入れて弱火で7分、火を止めて3分置いて出来上がり。黒酢とからしを添える。

### ※POINT

蒸し器は弱火を守り、火の通り過ぎに注意すること。

