



ナーベラーと豚肉のハサミ蒸し

<材料>

ナーベラー	1本
豚肉ミンチ	500g
葉ニンニク	適宜

調味料

塩	5g
醤油	大さじ1
砂糖	小さじ1
生姜汁	適宜
酒	適宜
卵	1個
片栗粉	適宜

タレ

醤油	大さじ1
酢	大さじ1
ラー油	適宜

<作り方>

葉ニンニクを刻む。

豚肉のミンチに片栗粉以外の調味料を混ぜ合わせて練る。葉ニンニクと片栗粉をミンチに混ぜる。

ナーベラーをミンチがはさめるようにスライスする。

ナーベラーにミンチをはさんで、片栗粉をまぶす。

蒸し器で5分間蒸す。

酢醤油で食す。