



モーウイの詰め蒸し

<材料>

鶏ミンチ	50g
白ねぎ	5g
しめじ	3本
銀杏	2個
青ねぎ	少々
モーウイ	80g

調味料

塩	適宜
味の素	適宜
酒	適宜
生生姜	適宜
鶏ガラスープ	100cc
水溶き片栗粉	適宜

<作り方>

鶏ミンチとみじん切りにした白ねぎを調味料で味を整え混ぜ合わせておく。

モーウイを4cm角に切り、中心をくり抜き、のミンチを詰める。

しめじ、銀杏を軽くボイルする。

を20～30分蒸す。

を器に盛り水溶き片栗粉でとろみをつけた鶏がらスープをかけ、を飾る。