

優秀賞



調理時間
60分

じゃがバター醤油まん

佐藤 雪乃さん

作り方

【具材作り】

- 1 じゃがいもの皮をむき、火がとおしやすい大きさに切る。
- 2 鍋にじゃがいもが浸るぐらいの水と塩少々を入れ、煮て粉ふきにする。
- 3 2のじゃがいもを荒くつぶして、熱いうちにバターとみじん切りの玉ねぎを加えて混ぜ、醤油を加え、8等分にする。

【皮作り】

- 1 ボウルに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、生地の間さを見ながら牛乳を注ぎこねる。(生地の固さを見て牛乳の量を調整する。)
- 2 まな板に薄力粉を少量ひき、生地を棒状にして8等分にしてお手のひらで生地を伸ばし、あんをのせ、中華まんの包み方をします。
- 3 中華まんのサイズに合わせクッキングシートを切り、2をのせる。
- 4 蒸気の上だった蒸し器で15分ほど蒸す。

材料(8個分)

【具】

じゃがいも……………2個
塩……………少々
バター……………40g
醤油……………25g
玉ねぎ……………1/2個

【皮】

薄力粉……………300g
ベーキングパウダー…小さじ4
砂糖……………大さじ2
牛乳……………160ml

じゃがいもを
あんに使うアイデア
がGOOD

