

## 海老団子

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：207kcal/ 食塩相当量：1.4g]

海老の香りと味がとても贅沢な仕上がりです!!



## 材料（12人分 [1人分3個]）

<材料a>	
むき海老（包丁で細かくたたく）	800g
豚バラ肉：薄切り	300g
日本酒	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ2
こしょう	少々
<材料b>	
長ネギ（みじん切り）	50g
ショウガ（みじん切り）	40g
片栗粉	50g
卵	1個
百合根（塩茹でして乱切り）	200g
ごま油	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

12人分 [1人分3個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	90℃

## 下ごしらえ

- ・豚バラ肉はフードプロセッサーでペースト状にする。
- ・<材料a>はよく混ぜ合わせる。

## 作り方

1. <材料a>に<材料b>を加えてよく混ぜ合わせ、手にごま油を塗って生地を丸く成形する。（1個約40g）
2. 20mmのホテルパン2枚にオープンシートを敷き、1を並べて生地の形を整えて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。



## 調理ポイント

- ◆海老を包丁でよくたたくと旨味が増す。
- ◆豚肉を完全にペースト状にすることで生地にコシが出る。