

# 海帯焼売

## 函館真昆布の特製焼売

(レシピ提供:函館国際ホテル 木村 史能 総料理長)



### 【材料 2人分】

- 函館真昆布(戻した状態) …… 16g
- とろろ昆布 …… 少々
- きざみ真昆布 …… 少々
- 挽肉 …… 26g
- 粗挽き挽肉 …… 26g
- 食材(A)
  - 〔玉葱 …… 10g
  - 〔キャベツ …… 3g
  - 〔長葱 …… 2g
  - 〔生姜 …… 少々
- 干しエビ …… 1.5g
- 焼売の皮 …… 3枚(半分カット)

- 調味料(B) …… ※(水溶き)
  - 〔紹興酒 …… 少々
  - 〔醤油 …… 2g
  - 〔昆布ダシ …… 4.5g
  - 〔昆布戻し汁 …… 4g
- 卵 …… 4g
- その他調味料:片栗粉、塩、コショウ、ごま油

### 【作り方】

- ① 函館真昆布をバットに入れ、昆布が浸るくらいの水で戻しておく。
- ② 干しエビも水に浸し、函館真昆布と一緒に20分蒸しておく。
- ③ 食材(A)と②の函館真昆布、干しエビをみじん切りにする。
- ④ ボールに挽肉2種類を入れ混ぜて③の食材を入れ、片栗粉を少々まぶし混ぜた後に調味料(B)を入れ、水溶き片栗粉(※)、ごま油を入れる。
- ⑤ 焼売の皮を半分にカットし、④の餡を15g測って筒状に包み、両端にとろろ昆布、巻いた焼売の上を十字にカットし溝を付けきざみ真昆布をのせ7分蒸す。



- ※ 乾燥昆布は厚さにもよりますが、約4gを戻すと約20g程度になります。(だしを取った後の函館真昆布を使ってOK!)
- ※ 蒸し器に敷く昆布は分量外(水で戻したものでも、だしを取った後のものでもOK!)で、クッキングシートでも代用できます。

