

# ホタルイカのふんわり花シューマイ



作 者 川村 千夏 さん

住 所 岩手県盛岡市

使用干物 ホタルイカ

## 材料

ホタルイカの干物… 6尾～8尾  
イカ(冷凍イカの切り身)… 200g  
はんぺん …………… 1枚(100g)  
焼売の皮…………… 40枚  
★マヨネーズ…………… 大さじ1  
★おろししょうが ……… 小さじ1  
★片栗粉 …………… 大さじ1  
★酒…………… 小さじ1  
★醤油…………… 小さじ1  
水…………… 100cc  
ごま油…………… 適量  
酢味噌…………… 適量

## 作り方

- 1 ホタルイカの干物はキッチンはさみ or 包丁で 2mm 角にカット。
- 2 イカの切り身とはんぺんをフードプロセッサーで混ぜ、★の材料も混ぜ合わせタネを作る。
- 3 焼売の皮は 2mm 幅に切り、タネを 1 個ぶんずつ転がして皮をつける。
- 4 クッキングシートを敷いたフライパンに焼売を並べクッキングシートの下の方に水を入れて蓋をして 10 分蒸し焼きにする。
- 5 ごま油を入れて底面の水気を飛ばしたら皿に盛り付け、酢味噌をトッピングしたら完成。

## 作者コメント

ホタルイカの干物と普通のイカの切り身を使ったダブルイカ焼売です。  
ホタルイカの干物は切って混ぜるだけで焼売にいい味を出してくれます♪