

崎陽軒
シェフ
考案

カンタン おいしい 毎日食べたい!
とっておきのシウマイレシピ④



シウマイのロコモコ風

ハンバーグの代わりにシウマイでロコモコ丼
具材を混ぜながらいただきます!

【材料(2人分)】

昔ながらのシウマイ……8個
中濃ソース……大さじ3強
トマトケチャップ……大さじ3強
キャベツ……2枚
ブロッコリー……30g
ピーマン・パプリカ(赤・黄)
……合わせて1/2個分
塩……少々
こしょう……少々
ごはん……300g
全卵(目玉焼き)……2枚
マヨネーズ……適宜

【作り方】

- 1 キャベツはせん切りにする。ブロッコリーは小房に分けて色よく塩ゆでする。ピーマン、パプリカは3cm角に切り、軽く塩、こしょうをふって炒める。
- 2 小鍋に中濃ソースとトマトケチャップを入れ、シウマイを5分程度煮込む。
- 3 器にごはんを盛ってキャベツをのせ、煮込んだシウマイとソースをかける。ブロッコリー、ピーマン、別に焼いた目玉焼き(半熟)も盛りつけ、マヨネーズをかける。

POINT

ソースは市販のデミグラスソースで煮込むと、本格的な味わいに。