

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②



揚げシウマイと野菜のマリネ

シウマイがおしゃれな前菜に☆
野菜の食感も楽しんで

【材料(2人分)】

昔ながらのシウマイ……8個
たまねぎ……1/2個
にんじん……30g
ミニトマト……3個
にんにく(うす切り)……1/2かけ
鷹の爪(輪切り)……3~5個
オリーブオイル……大さじ1・1/2
塩……少々
こしょう……少々
パセリ(みじん切り)……適宜

■A

白ワインビネガー(米酢でも可)
……大さじ2・2/3
白ワイン(水でも可)
……大さじ2・2/3
はちみつ……小さじ2

【作り方】

- 1 シウマイは縦に2等分し、180℃のサラダ油(分量外)で色づく程度にさっと揚げる。たまねぎとにんじんは細切りにする。ミニトマトは縦に4等分にする。
- 2 フライパンににんにくとオリーブオイル、鷹の爪を入れ、弱火で香りを出す。
- 3 2にたまねぎとにんじんを加えて火を強めてさっと炒め、合わせておいたAとミニトマトを加え、塩とこしょうで味をととのえる。
- 4 タッパーまたはバットにシウマイを並べ、上から3をかけて冷蔵庫で冷ます。
- 5 4を器に盛りつけ、パセリをちらす。

POINT

マリネ液は熱々のうちにシウマイにかけて、しっかりと冷やすのが味をしみ込ませるポイント。