

TOMTO びっくり箱!



材料

- トマト 1個
 - たまねぎ 1/2個
 - ベーコン 50g
 - ジャガイモ 1個
 - なす 1本
 - オリーブオイル おおさじ1
 - ケチャップ
 - 塩、こしょう
 - 中華まんの生地 1回分
- ※中華まんの生地の水を10ccケチャップに代え赤い生地にする

作り方

1. あんの材料をおおきめのかきぎりにする。オリーブオイルで炒めてケチャップ、しおこしょうで味付け、水分が無くなるまでにつめる。
2. 一次はっこうさせた生地をこね、棒状にして10gに分割する。
3. 2をめんぼうで丸くのばし、1をさましたものを包む。
4. とじめを下にして、形を整え、丸く成形する。
5. 温かいところにおいて二次はっこうさせる。一回り大きくなったら蒸気の上がった蒸し器で8分蒸す。
6. バジルの葉をかざる。

