

餃子

中華 メイン

材料 (小判40個分)

餃子の皮	40枚
白菜	300g
塩	小さじ1/2
豚ミンチ	250g
ホタテ貝柱(缶詰小)	1/2缶(汁も含めて)

調味料

└こしょう	少々
└オイスターソース	小さじ2
└しょうゆ	小さじ2
└ごま油	小さじ1
└片栗粉	小さじ1
サラダ油	適量
ごま油	適量
お湯	1/2カップ

たれ

└ポン酢しょうゆ	適量
└ラー油	適量



作り方

1. 白菜をフードプロセッサーでみじん切りにし、ボウルに入れ塩を振り軽く混ぜ、3~5分ぐらいおいて、固く絞り水気をとる。
2. 別のボウルに豚ミンチ、細かくほぐしたホタテ貝柱、調味料、1を合わせよく練る。
3. 餃子の皮の縁に指で薄く水を塗り、タネをのせ折りあわせる。
4. フライパンにサラダ油をしき餃子を並べ、餃子の高さの1/4までお湯を注ぎふたをして3分ぐらい中火で蒸し焼きにする。
5. フライパンのお湯を強火で蒸発させて、スプーンでごま油を入れパリッと焼く。

memo 白菜の代わりに、キャベツ:にら=3:1でもOK。

所要時間 1時間
主な調理器具 ボウル、フライパン