



# 蒸し餃子

## ■材料 (10個分)

鶏ミンチ肉 60g  
 白ねぎ 70g  
 餃子の皮 10枚(直径8cmのもの)

A	ごま油	小さじ1/2
	しょうゆ	小さじ1/2
	酒	小さじ1
	オイスターソース	小さじ1/3
	鶏がらスープの素	小さじ1/3
	塩・こしょう・砂糖	少々
	生姜のすりおろし	少々
水	100ml	

白髪ねぎ・チャービル(飾り用) 適量  
 お好みのタレ(ポン酢・ラー油等) 適量  
 水 大さじ1

## ■作り方

- 1 白ねぎはみじん切りにして塩(分量外)をひとつまみ加えて塩もみし、しっかりと水気を絞ります。
- 2 ボウルに鶏ミンチ肉を入れて粘り気がでるまでよく混ぜてから①の白ねぎとAを加えて混ぜ、10等分しておきます。
- 3 餃子の皮の中央に②をのせて皮の内側の周りに水(分量外)を塗り、半分においてしっかりと包み込んでから片端からヒダをよせてとじます。
- 4 本体に水を入れてスノコをのせて③の餃子を5個のせて軽く霧吹きします。フタをして電子レンジ(500W)で4分加熱します。同様に残りの5個も加熱します。取り出して白髪ねぎとチャービルを飾ってお好みのタレをつけて頂きます。