



手作り餃子

材料 (16個分)

豚ひき肉	90g	
A	しょうゆ	大さじ1
	オイスターソース	大さじ1/2
	酒	小さじ1
	ごま油	大さじ1
キャベツ	90g	
ニラ	30g	
塩	小さじ1/8	
餃子の皮	16枚	
B	水	適量
	小麦粉	適量
水	100ml	
ごま油	小さじ2	

作り方

- 1 キャベツ・ニラはみじん切りにし、ボウルに入れて塩を加えてもみこみ、汁気を絞る。
- 2 別のボウルに豚ひき肉とAを入れ、粘り気が出るまで混ぜ合わせる。1を加えて混ぜ合わせ、16等分する。
- 3 餃子の皮に2の具材を入れて包み、端の部分に混ぜ合わせたBを塗り、ヒダをつけながら閉じる。
- 4 浅鍋を中火にかけ1分30秒加熱して温める。3の餃子を並べ、1分30秒ほど焼く。水を加えてガラスフタをし、少しだけ火を弱め、4分そのまま加熱する。フタを取って中火にし、2分ほど水分を飛ばすように焼き、水分がなくなったらごま油を端から回しかける。中火のまま底面をこんがり焼く(1分~2分)。

フタ: ガラスフタ
本体: 浅鍋

