

餃子

混ぜ込むだけ



約20個分(1個約18g)	分量
豚ひき肉	100g
キャベツ(みじん切りにし、塩5gを加え揉む)	150g
ニラ	50g
生姜	40g
餃子の皮	20枚
調味料	
中華黄金比の素60g	

中華黄金比の素のみ

【作り方】

- ①みじん切りにしたキャベツに塩を加え揉み、布巾に包んでしっかり水分を絞る。
- ②ニラと生姜はみじん切りにする。
- ③ボールに豚ひき肉と中華黄金比の素を加えて良く練る。粘りが出てきたらキャベツ・ニラ・生姜を加え混ぜる。
- ④餃子の皮で③のあんを包む。
- ⑤フライパンに油をひき、④の餃子を並べる。火にかけて熱湯を加え、蓋をして蒸し焼きする。火が通ったら蓋を開けて水分を飛ばす。適量の油(分量外)を加えて香ばしい焦げ目をつける。