

餃子のあんを作る

材料 (50〜60個分)

- | | | | |
|-------------|--------|------|------|
| 豚ミンチ | 300g | しょうゆ | 小さじ2 |
| キャベツ(みじん切り) | 400g | 砂糖 | 大さじ1 |
| おろしにんにく | 小さじ2 | 塩 | 小さじ1 |
| おろししょうが | 小さじ1 | こしょう | 適量 |
| 料理酒 | 大さじ1/2 | | |

作り方

キャベツに塩小さじ1(分量外)を振り、しばらくおいたら水洗いしてしっかり水気を切る。豚ミンチなどその他の材料をすべて加え、よく混ぜ合わせる。

ピザ風味餃子

材料 (15〜20個分)

- 餃子のあん……………上記の1/3量
- 🍷 ピザソース……………大さじ2
- 厚切りベーコン(1cm角に切る)……………20g
- 🍷 モッツアレラ(1cm角に切る)……………30g
- 隆祥房 オレンジ色の餃子皮……………15〜20枚

作り方

ベースのあんにピザソースを混ぜる。餃子の皮を広げ、あんとベーコン・モッツアレラをのせて包む。



たこしそ餃子

材料 (15〜20個分)

- 餃子のあん……………上記の1/3量
- しそ(半分に切る)……………10枚
- 蒸しだこ または 煮たこ(1cm角に切る)……………50g
- 隆祥房 みどり色の餃子皮……………20枚

作り方

餃子の皮を広げ、しそをのせ、その上にベースのあんとたこをのせて包む。



にら餃子

材料 (15〜20個分)

- 餃子のあん……………上記の1/3量
- にら(みじん切りにする)……………1/2束(50g)
- 🍷 国産米粉餃子の皮……………20枚

作り方

ベースのあんのにらを加えてよく混ぜ合わせる。餃子の皮を広げ、あんをのせて包む。



※写真はすべてイメージです。

餃子の包み方まめ知識

包むときに、皮に具を押し付けるようにのせ、空気を抜きながら包むと、焼いたあとに具と皮が離れずジューシーに仕上がります。

