

とんぶり餃子 (約20個分)

材料 とんぶり 70g
豚ひき肉 100g
ニラ 1束
白菜 1/4(キャベツでも可)
大葉 2~3枚
しょうが 1欠片
ニンニク 1欠片
餃子の皮(大きめの市販品)
オイスターソース 大さじ1
酒 大さじ1
麵つゆ 大さじ1
ゴマ油 大さじ1
塩 少々
コショウ 少々



Point!

麵つゆと大葉を使ってサッパリ和風に仕上げます。

具材ととんぶりを別に包むことでとんぶりの食感を残した一品です。

作り方

- ①豚ひき肉と微塵切りにしたニラ、白菜、大葉、しょうが、ニンニク(しょうがとニンニクはすりおろしても可)をボールに入れ、調味料を加え混ぜ合わせます。(とんぶりは包むときに入れます)
- ②粘りが出てきたら混ぜるのをやめ、冷蔵庫で30分寝かせます。(時間がないときは、そのままでも可)
- ③タネを皮に包むときは、皮の真中にタネを置きその後にとんぶりをティースプーンで1杯程度入れ、こぼれないように皮で包みます。
- ④サラダ油(適量)を敷いたフライパンを強火で熱し餃子を並べます。(並べている間に焦げる場合があるので、一旦火を止めて並べてもよいです。)
- ⑤餃子を並べたらすぐに水を加えます。(10個で100cc)蓋をして中火で4~5分蒸し焼きにします。(水がなくなってしまうとすぐに焦げるので注意してください)
- ⑥蓋を取り、水が蒸発して皮がパリッとするまで焼き上げたら出来上がりです。