

せり餃子



材料 4人分

餃子の皮 40枚
豚ミンチ 200g
キャベツ 1/8玉
水耕せり 1と1/2束
生姜 1片
にんにく 1片
長ねぎ 10cm
水 100cc
ごま油 分量外

塩 小さじ2/3
こしょう 少々
しょうゆ 大さじ2
砂糖 小さじ1と1/2
酒 大さじ2
ごま油 大さじ1
ラード 大さじ1/2

①



作り方

- ① キャベツはみじん切り、水耕せりは1cm幅に切る。生姜、にんにく、長ねぎはみじん切りにしておく。
- ② ボウルに豚ミンチ、①の材料を入れよく混ぜる。
- ③ 豚ミンチに調味料がなじんだら、①で刻んだ野菜を入れよく混ぜる。
- ④ 餃子の皮に③のたねを包む。
- ⑤ フライパンにごま油を引き、餃子を並べて強火で焼く。
- ⑥ 焼き色がついたら水100ccを回しかけ、蓋をして中火で焼く。
- ⑦ 水分がなくなり、カラッとなれば完成。