

# 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。