

# 水餃子



## 材料 4人分

・豚みんち	200g
・白ねぎ	1/2本
・生姜	5g
・ニラ	1/2束
・大葉	20枚
・ぎょうざの皮	20枚

### 《ぎょうざの具調味料》

・濃口しょうゆ	小さじ1
・ごま油	小さじ1
・酒	大さじ1
・味の素	少々
・砂糖	小さじ1
・鶏ガラスープ	1カップ

(たねの硬さをみながら入れる)

### ● スープ用材料 ●

・白菜	2～3枚
・ニラ	1/2束
・1番だし	6カップ(1200cc)
・薄口しょうゆ	80ml
・みりん	80ml
・ゆずこしょう	適量(お好み)

### ● だし汁 ● (目安量)

・水	1.5リットル
・こんぶ	30g
・かつお節	45g

## 作り方

- 1 白ねぎ・生姜・ニラをみじん切りにします。
- 2 ボウルに豚ひき肉・白ネギ・生姜・調味料を入れよく混ぜた後にニラを加え、たねをねかせます。
- 3 ぎょうざの皮に大葉を引き、たねを適量入れ包みます。
- 4 白菜は水洗いして食べやすい大きさに切っておきます。
- 5 ニラは3～4cmにカットします。
- 6 鍋にだし・薄口しょうゆ・みりんを入れ沸かします。
- 7 ⑥にぎょうざを入れ沸騰したら、白菜・ニラを入れ仕上げます。  
※食べる時にお好みでゆずこしょうを使う。