

水餃子

中華

材料 (40個分)

生地

強力粉	200g
薄力粉	100g
水	150cc
塩	小さじ1/2
バター	小さじ1

あん

豚ミンチ	250g
白菜	300g
塩	小さじ1/2
ニラ	20g
白ねぎ	1/4本
しょうが	ひとかけ

調味料

鶏ガラスープ素	小さじ1
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ2
オイスターソース	小さじ1
酒	小さじ2
ごま油	大さじ1
打ち粉(片栗粉)	適量



作り方

【皮の下ごしらえ】

1. 小さいボウルに水を入れ塩を加えて、よく混ぜて溶かしておく。
強力粉と薄力粉はポリ袋に合わせて、ふって混ぜてからボウルに入れバターも加えて、塩水を4回にわけ注ぎ、全体をまとめていく。
2. ひとかたまりにして生地をこね、表面が滑らかな感じになってきたら、いったん生地を丸くまとめて、ラップで包んで常温で30分程度休ませる。

【あんを作る】

3. 白菜をみじん切りにしボウルに入れて塩を振って混ぜ、10分程度置いて水分を出す。
4. 別のボウルに豚ミンチ、調味料、さらにみじん切りにした、ニラ、白ねぎ、しょうがを加えて全体をしっかりとこね合わせ、水分を絞った白菜を加え混ぜ合わせる。

【茹で上げる】

5. ラップに包み休ませておいた生地を、生地の表面がなめらかになるようこね、丸める。丸めたら真ん中に穴を開け、徐々に手で生地を握って伸ばし、大体直径2cm程度になったらそれを4等分に切り分ける。それをさらに10等分して40個にし、打ち粉を多めにまぶす。切り分けた生地を、めん棒で伸ばし、皮の中央にあんをのせ、両端を押さえてとじ、さらに、頂点をとじる。片方ずつ、端のほうを頂点に寄せるようにしてひだを作り頂点のほうに折ってとじる。最後に、両手の親指と人差し指で、しっかりととじる。包んだ餃子をたっぷりのお湯に鍋がいっぱいにならない程度の餃子を入れ水面に浮かんできたら差し水をし、再度沸騰したらもう一度、差し水をする。

【完成】

6. しっかりと茹で上がったたら軽く水を切って皿にあけ、アツアツのところをタレで頂く。タレはしょうゆと酢を2:1であわせてる。おろしにんにく、辣油、豆板醤等を加えてもOK。酢は黒酢でも。

所要時間	1時間
主な調理器具	ボウル、鍋