

キャベツの餃子

材料 (20~24個ぐらい)	
キャベツ	150~200g
にら	3本
しょうが	少々
にんにく	少々
豚ミンチ	150g
調味料	
┆塩	小さじ1/4
┆こしょう	少々
┆オイスターソース	小さじ1
┆しょうゆ	小さじ1
┆ごま油	小さじ1
┆片栗粉	小さじ1
┆鶏ガラスープの素	小さじ1/2
┆酒	小さじ1
餃子の皮	20~24枚
サラダ油	適量
ごま油	適量
お湯	100ccぐらい
たれ	
┆ポン酢しょうゆ	適量
┆ラー油	適量



作り方

1. キャベツはフードプロセッサーでみじん切りにし、
にらは小口切り、しょうが、にんにくはおろす。
2. ボウルに豚ミンチ、調味料を加えて練る。
2. さらに1を加えてよく練る。
3. 餃子の皮の縁に指で薄く水を塗り、タネをのせ折りあわせる。
4. フライパンにサラダ油をしき餃子を並べ、餃子の高さの1/4までお湯を注ぎ
ふたをして3分ぐらい中火で蒸し焼きにする。
5. フライパンのお湯を蒸発させて、ごま油を入れパリッと焼く。

所要時間	1時間
主な調理器具	ボウル、フライパン