

簡単！シンプル手作り餃子（3種類）

サタデースクール 2007/6/23

★ にら餃子

材料 (20個分)

食品名	分量 (目安量)
合い挽き肉	200 g
にら	50 g
餃子の皮	20 枚
サラダ油(焼く時)	大さじ 1
こしょう	少々
酒	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
塩	少々
サラダ油	大さじ 1

<つくりかた>

- ① にらは、5mm幅に切る。
- ② ボウルに挽き肉を入れ、こしょう・酒・しょうゆ・塩・サラダ油を順に加えて、①のにらを入れ混ぜる。
- ③ ②を餃子の皮で包む。
- ④ フライパンに油をひき、③を並べ強火にかける。うすい焼き色がついたら、水1/2カップをそいで蓋をし、強火のまま蒸し焼きにする。じりじり焼ける音がして水分がなくなったら蓋を取り完全に水分をとばし、焼く。器に盛り付けて完成。

★ ソーセージチーズ餃子

材料 (20個分)

食品名	分量 (目安量)
ウインナーソーセージ	1袋 (約100g)
ピザ用チーズ	50 g
ピーマン	2 個
餃子の皮	20 枚
トマトケチャップ	大さじ 2
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油(焼く時)	大さじ 1

<つくりかた>

- ① ソーセージは、荒く刻んで包丁で細かくたたき、ピーマンは、粗みじん切りにする。
- ② ボウルに①を入れ、チーズ・ケチャップ・塩・こしょうを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②を餃子の皮で包む。
- ④ フライパンに油をひき、上記④の要領で焼く。水をそいで蓋をしてからは、弱火で焼くようにする。器に盛り付けて完成。

★ まるごとエビ餃子

材料 (20個分)

食品名	分量 (目安量)
えび	20 尾
卵	1 個
青じそ	10 枚
餃子の皮(大判)	20 枚
塩	小さじ 2
酒	大さじ 1
こしょう	少々
小麦粉	適量

<つくりかた>

- ① えびは尾を残して殻をむき、背わたを除く。腹側に3ヵ所ほど横に切り込みを入れ、ボウルに入れ。塩・酒・こしょうを加えて軽くもみ込み、約10分置く。青じそは、軸を除いて半分に切る。卵はときほぐす。
- ② ①のえびの水気をふき、小麦粉をうすくまぶし、卵にくぐらせてバットに並べる。
- ③ 餃子の皮の中央よりやや奥に青じそを裏側を上にしてのせ、その上にえびを尾が皮から出るようにしてのせる。皮の縁にぐるりと水をぬり、半分におって、しっかりと閉じる。
- ④ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、③をゆでる。皮が鍋底にくっつかないように途中でかき混ぜる。
- ⑤ 透明になったら引き上げ湯をきり器に盛り付けて、完成。

* にら餃子…酢醤油

* ソーセージチーズ餃子…粒マスタードやタバスコ

* まるごとえび餃子…練りがらしとしょうゆ … を好みで添えて食べる！

