



白菜漬餃子

撮影料理・スタイリング／kumie ochi
構成／naoki onishi

生では味わえないスツキリした白菜漬の旨みが
ほかの具材をいっそうおいしく引き立てます。
焼きたてのアツアツを召し上がれ！

Asazuke Hakusai

Gyouza



白菜漬餃子

材料

- *白菜漬け 150g
- 豚ひき肉 150g
- ニラ 1/3束
- 餃子の皮 1袋
- みそ、ごま油 各小さじ1
- ショウガ 1片
- サラダ油 適量

*白菜漬けは「あさ漬の素 (80g)」で前日までに漬けておく。できれば2~3日漬けて乳酸発酵が始まったものが美味しいのでおすすめ。「強力白菜漬の素」で樽漬したものを使ってもよい。



作り方

- ① 白菜漬けは粗くみじん切りにし、軽く絞っておく。ニラ、ショウガも同様にみじん切りする。
- ② ボウルに①、ひき肉、みそ、ごま油を入れ、よく練り混ぜタネにする。
- ③ 餃子の皮にタネを適量載せ、皮の縁を水でぬらし、ひだを寄せながら包んでいく。
- ④ フライパン（またはホットプレート）にサラダ油を入れて熱し、餃子を並べる。
焼き色がついてきたら、水 1/2 カップ程度を加え、蓋をして水分がなくなるまで蒸し焼きにする。
- ⑤ 蓋を取り、ごま油（分量外・適量）をまわしかけ、焼き上げる。
- ⑥ つけダレはお好みで。そのままでも十分美味しく召し上がっていただけます。

