

☆☆餃子☆☆

<材料>

・豚ひき肉 160g ・餃子の皮 20枚 ・水 50ml
・塩こしょう 少々 ・水溶き片栗粉 ・サラダ油 大さじ1

☆キャベツ 80g ☆ニラ 40g ☆しょうゆ 小さじ1
☆ごま油 小さじ2 ☆すりおろしニンニク 小さじ1/2
☆すりおろしショウガ 小さじ1/2 ☆砂糖

<作り方>

- ①キャベツとニラを粗くみじん切りにする。
- ②豚ひき肉に塩こしょうを加えてよくこねる。
- ③豚ひき肉に粘りがでてきたら☆を加えてよくこねる。
- ④餃子の皮の半分より奥側に一口大のタネを置き、水を1/1代わりにして包む。
- ⑤餃子の裏側に片栗粉をうっすらとつける。
- ⑥サラダ油をあたためたフライパンに並べ、焼き色がついたらフタをして5～10分蒸し焼きにする。
- ⑦仕上げに強火で焼いて完成！

※ポイントはタネにしっかりと味をつけることです。

※私はニンニクとごま油を気持ち多めに入れていきます。

小さい頃はよく夕食の準備を手伝っていたので、餃子の皮を包むのは得意です♪

今は実家を離れ、一人暮らしをしています。ときどき母親がお手製の餃子を冷凍して送ってくれます。実家を離れ、改めてありがたみを実感しています。

新型コロナ感染症の影響等もあり、なかなか実家に帰れていませんが、次回帰省したらリクエストしてみたいと思います😊

