

アレンジ餃子



お料理 教習所




今回は「使い方の基本をおさえる活用レシピ」を参考に、『自動調理機能』で焼き餃子を作ります!



《基本の餃子 材料》	26個分	しょうゆ	大さじ1
餃子の皮 (市販品)	26枚	酒	大さじ1
豚ひき肉	250g	ごま油	大さじ1/2
キャベツとニラ	45g	にんにく	お好みで
しょうが	1片	塩こしょう	少々

- ① キャベツとニラはみじん切りにする。※キャベツとニラの割合はお好みでどうぞ! しょうがとにんにくはすりおろす。
- ② ボウルに豚ひき肉と調味料を全て入れ、よくこね、①を加えてさらにこねる。
- ③ ②をスプーンで適量とり、皮にのせ、ひだをつけながら貼り合わせる。
- ④ フライパンに油をひき、餃子を並べる。水100mlを全体にかけ、ふたをする。

⑤ ★AC100V電源タイプ  を押して、【焼き餃子】を選びます。

★乾電池タイプ  を2回押して、【オートメニュー】を選び、

  を押して、【焼き餃子】を選びます。

自動調理機能を使って調理するので、細かい火力調節や時間の設定はコンロにおまかせ!

《アレンジ餃子 材料》 各10個分

★カレーじゃがいも★

じゃがいも (ゆでて、潰しておく) 1/2個 カレー粉 大さじ1 マヨネーズ 大さじ1 ソース 小さじ1

★梅しそ★

梅肉 (たたいておく) 1個分 味噌 小さじ1 酒 小さじ1 大葉 (刻んでおく) 5枚

★シーチキンマヨネーズ★

シーチキン1/2缶 マヨネーズ 大さじ1 塩こしょう 少々

《作り方》 ①分量をそれぞれ混ぜ合わせる。 ②①に基本の具50gと混ぜ合わせて、包む。

今回の伊賀の食材

『旬彩工房笑み』さんよりキャベツとニラを格安でお譲りいただきました。『旬彩工房笑み』さんは比自岐地区の新鮮野菜や、つくだ煮、こんにゃくといった加工品を販売しています。営業日と場所はこちら♪

- ①笑みの市 毎月1回第1木曜日 9:30~11:30
- ②白鳳プラザ 毎週 火曜・金曜 9:30~13:00
- ③ヒルホテルサンピア伊賀 フリーマーケット 第4日曜日 9:30~

