

冷凍カットケール1cmを使った

# 餃子



## < 材料 >

◎カットケール1cm … 180g  
豚ひき肉 … 150g にら … 1/3束  
餃子の皮 … 1袋(20~25枚)  
調味料→にんにく、生姜 … 1かけ(みじん切り)  
醤油 … 大さじ1 砂糖 … 小さじ1  
酒 … 小さじ1 ごま油 … 小さじ1  
片栗粉 … 小さじ1 コショウ … 少々

## < 作り方 >

1. ボウルに豚ひき肉と調味料を加えよく混ぜる。
2. 1にカットケール1cm、にらを加え混ぜ合わせる。
3. 2を餃子の皮で包む。
4. フライパンに油をひき中火にかけ、餃子を並べる。  
熱湯3/4カップを注ぎ入れ、ふたをする。
5. 水気がなくなったらふたを外し、ごま油を回しかける。  
焼き目がついたらでき上がり。