

大葉入り大判餃子

キャベツがたっぷり入った、食べごたえのある餃子。大判の餃子の皮で、もちもちとした食感に。

調理時間:40分 ジャンル:中華 点心(餃子、シュウマイ等)



recipe/miyuki yasuda
photographs/akiko sugimoto
cooking/mami daikoku

材料 2人分

餃子の皮(大判)	… 18枚	サラダ油	… 大さじ1.5～2
<肉ダネ>		水	… 100ml
豚ひき肉	… 120～130g	ゴマ油	… 少々
キャベツ	… 270～280g	<タレ>	
大葉	… 10枚	酢	… 適量
ニンニク(すりおろし)	… 1片分	しょうゆ	… 適量
土ショウガ汁	… 小さじ1.5	ラー油	… 適量
粗塩	… 2g		

下準備



1

【1】キャベツは粗いみじん切りにしてボウルに移し、分量外の粗塩2gを全体に振ってからめ、10分おく。水気が出たらしっかり絞る。

【2】大葉は軸を切り落とし、みじん切りにする。

作り方



1



2



3



4

【1】ボウルに<肉ダネ>の材料を入れてよく混ぜ合わせ、ラップをして冷蔵庫で15分休ませる。

【2】餃子の皮を手のひらにのせ、(1)の具をのせ、皮のフチに水を薄くぬり、しわを寄せながら包む。

【3】フライパンにサラダ油を熱し、餃子を並べ入れる。薄い焼き色がついたら水を注ぎ入れ、フライパンに蓋をし、弱火で7～8分蒸し焼きにする。

【4】フライパンの蓋を外し、火を強めて水気を飛ばす。ゴマ油を流し入れ、焼き色がしっかりついたら器に盛り、<タレ>をつけていただく。



ケータイでもE・レシピをチェック!

毎日の献立が届く、
無料ケータイ
メルマガもあるよ!

Copyright © 1998-2011 KYOTO AMU All Rights Reserved.

Copyright © 1997-2011 Excite Japan Co., LTD. All Rights Reserved.