

レシピ

餃子の皮 (大) 24枚
豚挽き肉 200g
キャベツ 1/4個(約250g)
にら 1/2束(約50g)
ねぎ 10cm(約25g)
しょうが ひとかけ

下味

しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
塩 小さじ1/3
こしょう 少々

個別評価

餃子第王(弟): 標準的なレシピだな。

下っ端(下): ニンニクが入っていないのが家庭向け雑誌にしては新鮮ですね?

弟: 今回実践するにあたりニラは入れないで玉ねぎに差し替えた。なので、よりまるやかなあんに変身したのだ。

部下ちゃん(部): 第王様、それってぜんぜんレシピにのっとっていないんじゃないか・・・?(汗)

弟: ニラは餃子のあんの味を決定付けすぎていて避けているのだ。ニラが入っていないと餃子じゃないという御仁は今回は残念だがお引取り願おう。

下: そんな極端な。

部: 味はよりまるやかになっていいですね

弟: 無難にまとめたな?

餃子あんの作り方



1. キャベツはしんを取り、みじん切りにする。ボールにキャベツを入れて塩小さじ1/3をふり、手でよくもみ込む。水気を厚手のペーパータオルで包んでしっかりと水気を絞る。

にらは小口切りにする。

ねぎはみじん切りにする。

しょうがは皮をむいてすり

おろす。

玉ねぎに変更した



2. 別のボールにひき肉と下味の調味料をいれ、粘りが出るまでよく練り混ぜる。脂がつぶれて、肉の色が白っぽくなったから**水大さじ2を加え**、さらに粘りが出るまで練り混ぜる。



3. キャベツ、にら、ねぎ、しょうが、ごま油大さじ1を加え、全体がなじむまで混ぜれば、たねの出来上がり。

基本の焼き餃子(24個分)

初出: オレンジページ

2007/5/2号