

作品名

洋風水餃子

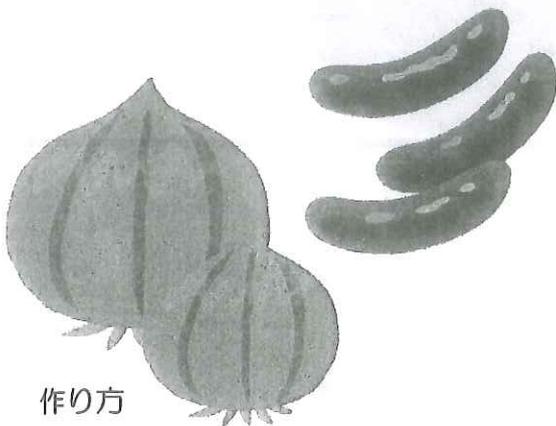
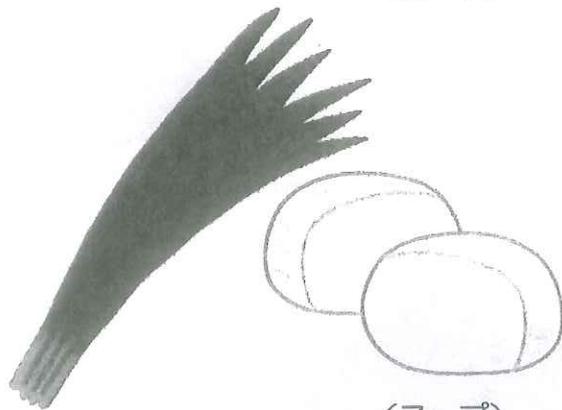
材料<4人前>

(餃子)

- 豚ひき肉 100g
- ニラ 1/4束
- 白菜 2枚
- 酪恵舎 40g程度
- モッツアレラチーズ
- しその実 大さじ1
- すりおろししょうが 小さじ1
- 塩コショウ 少々
- 砂糖 ひとつまみ
- ごま油 少々
- 餃子の皮 16枚

(スープ)

- トマト缶 400g
- 水 400cc
- コンソメ 2~3個
- にんにく 1片
- もやし 1/2袋
- キャベツ 2枚位
- 玉ねぎ 1/2個
- ウインナー 2本
- オリーブオイル 大さじ1
- 塩コショウ 少々



作り方

- ① ニラ、白菜はみじん切りにし、豚ひき肉としその実を合わせて混ぜる
- ② 塩コショウ、砂糖、ごま油、すりおろししょうがを加えてさらに混ぜる
- ③ モッツアレラチーズは1cm角に切っておく
- ④ 皮の真ん中にタネを置き、その中心にチーズを入れ、タネで覆うようにして包む
- ⑤ キャベツは1口大の大きさに、ウインナーは小口切りにする
- ⑥ 鍋にオリーブオイル、みじん切りにしたニンニクを入れて香りが出るまで炒め、キャベツ、もやし、ウインナーを入れて軽く炒める
- ⑦ 水、トマト缶を加え、コンソメ、塩コショウで味を整える
- ⑧ 餃子を加え、火が通ったら完成

