

【大根餃子の作り方】

材料（4人分）

| | | |
|-------------|---------|-------|
| 大根（太めの物） | 10～20cm | 約500g |
| キャベツ（または白菜） | 4枚 | |
| 豚のひき肉 | 200g | |
| ニラ | 1/2束 | |
| 生姜・にんにく | 各一片 | |

調味料

| | |
|--------|------|
| 片栗粉 | 大さじ2 |
| 塩・こしょう | 少々 |
| ごま油 | 小さじ2 |
| 醤油 | 小さじ2 |
| 酒 | 小さじ2 |
| サラダ油 | 大さじ2 |



※おろし大根でも美味しくお召し上がり頂けます



作り方

- ① 大根は皮付きのまま2～3mmの厚さの輪切りにし、バットに入れ全体に塩少々振って軽く混ぜておく。
- ② キャベツ、ニラ、生姜、にんにくをみじん切りにする。（好みで青しそと大根の乱切りを入れても良い）
- ③ ボウルにひき肉と②で刻んだ野菜、ごま油、酒、醤油、塩、こしょうを入れよく混ぜ合わせる。
- ④ ①の水を拭き取ってまな板などに広げ、片面全体に茶こしなどで片栗粉を薄くふり、その面の中央に③の具材をのせ、餃子と同じように大根を半分に折り曲げるようにして包む。
- ⑤ フライパンにサラダ油大さじ2を熱し④を並べ入れる。ふたをして中火で2～3分焼いて焼き色がついたら上下を返し、ふたをして弱火で3～4分蒸し焼きにする。（230℃程に温めたホットプレートでも良い）
- ⑥ お好みで、酢、しょう油、ラー油（分量外）を各適量を混ぜてツケダレにする。

