

【メニュー名】 紀州 有機梅 焼き餃子



(材料)

(5個分)

餃子の皮	5枚
豚挽き肉	30g
春キャベツ	20g
長葱	1/8束
にんにく微塵切り	1/2かけ
生姜微塵切り	1/2かけ
酒	小匙 1/2
胡麻油	小匙 1/2
濃口醤油	少々
砂糖	少々
塩・胡椒	少々

(スープ)

鶏ガラスープの素	小匙 1/2
ゼラチン	5g
酸っぱい梅干し 刻み	13g
水	90cc

(タレ)

山椒の実	5g
酸っぱい梅干し 刻み	3g
ペースト	2g
濃口醤油	少々
酢	少々
ラー油	適量

(飾り)

酸っぱい梅干し  
大葉

(作り方)

- ① スープを作る。鍋で沸かして、ゼラチンを入れて冷やし固める。
- ② 春キャベツは、荒微塵切り。長葱は、微塵切り。  
餃子の皮以外の食材を混ぜ合わせる。
- ③ ①が固まったら、②と一緒に餃子の皮で包む。
- ④ フライパンで焼く。裏面に焼き目がついてきたら、少し水を入れて蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑤ タレの食材を、全て混ぜ合わせてタレを作る。
- ⑥ 皿に飾りと④と⑤を盛る。

(コメント)

餃子の皮で小籠包風に仕上げました。ポイントとして、食べた時梅干しのスープ汁が口いっぱい広がります。

更に、タレを付けると山椒の香りとプラスアルファの梅干しの酸っぱさが増しやみつきになります。

家庭でも、簡単に作れます。

紀州有機梅 焼き餃子



作成者 : Chef 内山