

我が家の餃子

【材料（20個分）】

| | |
|----------|------|
| 豚ひき肉 | 100g |
| にら | 1/3把 |
| キャベツ | 3~4枚 |
| しょうが | 1かけ |
| にんにく | 1かけ |
| オイスターソース | 大さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| しょうゆ | 大さじ1 |
| ごま油 | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |
| 餃子の皮 | 20枚 |



【作り方】

- ① キャベツ、にら、しょうが、にんにくをみじん切りにする。
- ② ボウルに豚ひき肉、キャベツ、にら、しょうが、にんにく、オイスターソース、酒、しょうゆ、ごま油、塩、こしょうを入れよく混ぜる。
- ③ 混ぜたら少し時間を置いて味をなじませる。
- ④ 餃子の皮に具を入れて、包んでいく。
※よくばって具のつめすぎに注意しましょう
- ⑤ フライパンに油を熱し、餃子を並べ、こんがり焼いて出来上がり。

パクパクと何個でも食べられちゃう餃子です。
餃子にしっかりと味がついているので、まずはそのまま食べてみてください。
お酢とこしょうで、柚子こしょうで食べるのも美味しいです。