



02 えび餃子 Gyoza

調理時間
20
min.

★ POINT ★

蒸す&焼く

葉味入りのさっぱりタネとえびを包んだプリプリジューシーえび餃子。タレはレモンじょうゆでさっぱりと。

材料 (12個)

< えび餃子 >

餃子の皮 …… 12枚
えび(殻つき) …… 12尾
A 豚挽き肉 …… 100g
白ねぎ …… 50g
しょうが …… 10g
大葉 …… 4枚
酒 …… 小さじ1
しょうゆ …… 小さじ1
鶏がらスープのもと …… 小さじ1
ごま油 …… 小さじ1
水 …… 50cc～
ごま油 …… 適量

< トッピング >

キムチ …… お好みで
パクチー …… お好みで

< タレ >

しょうゆ …… 適量
レモン …… 1/2個

作り方

- 1 下準備したAをボウルに入れ、しっかりと混ぜる
餃子の皮に、周り1cmを残しあんを平らに乗せ、真ん中にえびを優しく差し込むように置く
(反る方向を考えて腹側が上)
※ 尻尾と第一関節は皮の外に出るように置く
- 2
- 3 皮の半分に水(分量外)をつけ、ひだをつけながら包む
- 4 フライパンに餃子同士がくっつかないように置き、水を入れて蓋をし、餃子に火が通るまで弱火～中火で加熱
- 5 ごま油をまわし入れ、中火で底面に色がつくまで焼く
- 6 皿にトッピングと一緒に盛り付けて、しょうゆにレモン汁を絞ったレモンじょうゆを添え完成

下準備

- えび …… ①尻尾と第一関節を残し殻を剥き、背中に軽く切り込みを入れ背わたをとり、しっかり洗い水気を拭く②腹側に深さ5mmの切込みを3.4箇所入れ、軽く抑える(焼いたときに丸まらないように！)
- 白ねぎ …… みじん切り
- しょうが …… みじん切り
- 大葉 …… 手で小さくちぎる
- パクチー …… ざく切り(お好み)
- レモン …… くし型切り