

9/16 (木) にんにく酢だれ水餃子 (久保 桂奈さん)

(材料2人分)

<にんにく酢>

にんにく：1玉

酢：75～100ml

<水餃子>

豚ひき肉：120g

ニラ：10g

おろし生姜：小さじ1/2

にんにく酢のにんにく：1かけ分

濃口醤油：小さじ1/2

塩：小さじ1/4

水：小さじ1

片栗粉：小さじ1/4

餃子の皮：16枚

<にんにく酢だれ>

にんにく酢：大さじ1

濃口醤油：大さじ1

ラー油：適量

小ねぎの小口切り：1本分

- ① <にんにく酢>を作る。にんにくは小房に分けて、皮をむく。耐熱容器に、にんにくと酢を入れて、レンジで2分ほど加熱し、串が刺せるくらいに柔らかくする。(加熱時間が足りない場合は、30秒ずつ加熱を繰り返す。)
- ② 保存容器に①を入れて、冷蔵庫で1日浸ける。(出来上がったにんにく酢は、1日1かけ食べるのがおすすめ。) *にんにくが青く変色することがあるが、味と品質には問題なく食べられる。しばらくすると元に戻ることが多い。
- ③ <水餃子>を作る。ニラは5mmほどのざく切りにして、②のにんにく酢のにんにく1かけはみじん切りにする。
- ④ ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 餃子の皮の中央に④を適量のせて、皮の縁に水をつけて包む。沸騰した鍋に餃子を入れて、餃子が浮いてくるまで2～3分茹でる。
- ⑥ ボウルにBを加えて混ぜ合わせ、タレを作り、小鉢に入れる。
- ⑦ 器に⑤の水気をしっかり切って盛り、⑥のタレを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また、NBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。