

6/24 (金) トゥルン♪冷やしワンタン (オイさん)

(材料つくりやすい分量分)

<ワンタン>

ワンタンの皮：50枚

- A
- 豚ひき肉：300g
 - 水：大さじ4
 - ごま油：大さじ1
 - 濃口醤油：小さじ2
 - 酒：小さじ1
 - 塩：小さじ1/2
 - こしょう：少々
- B
- 長ねぎ：50g
 - 生姜：10g
 - 干し椎茸：2枚

<たれ>

- C
- 濃口醤油：大さじ2
 - 砂糖：大さじ1
 - 酢：大さじ2
 - みりん(煮切り)：大さじ2
 - 干し椎茸の戻し汁：大さじ3
 - ごま油：小さじ1

(仕上げ)

- 小ねぎ：適量
- 糸唐辛子：あれば適量
- ラー油：お好みで

- ① 干し椎茸は2～3時間水につけて戻し、細かく刻んで、戻し汁は取っておく。長ねぎは細かく刻んで、生姜はすりおろす。小ねぎは小口切りにする。
- ② ボウルにAとBを加えてしっかりこねる。
- ③ ②の種を、割り箸で少量取り、ワンタンの皮の端にのせ、くるくると二回巻いて片方の端を三角になるように折り、割り箸を引き抜く。残りも同様に作る。
- ④ 鍋に湯をたっぷり沸かし、③を適量入れて、1分半茹で、すぐ氷水に浸して1分半ほど置く。
- ⑤ ボウルにCを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ ④のワンタンの水気をしっかり切って器に盛り、⑤のたれを回しかけて、①の小ねぎを散らし、あれば糸唐辛子のをせて、お好みでラー油をたらす。