

2/8 (木)

## エノキいっぱい棒餃子

(ゆきさん)

(材料20個分)

A { 豚ひき肉：200g  
塩こしょう：適量

エノキ：200g

ニラ：30g

{ たまねぎ：100g

{ 塩：適量

{ にんにく：1かけ

{ 生姜：10g

酒：大さじ1

みりん：大さじ1

B { 濃口醤油：大さじ1

ごま油：大さじ1

オイスターソース：小さじ1

餃子の皮：20枚

水：適量

サラダ油：大さじ1

(たれ)

{ ボン酢：適量

{ ごま油：少々

- ① (下準備) エノキとニラは細かく切る。たまねぎはみじん切りにし、塩をふってもみ、水気をしぼっておく。にんにくと生姜はすりおろす。
- ② ボウルにAを入れて粘りが出るまでしっかりとこねる。
- ③ ②に①を入れ、Bを加えて調味し、さらにしっかりと混ぜ合わせる。
- ④ 餃子の皮の中央に、③を適量取り、一直線に置いて、両側の皮を折りたたみ、合わせ目に水をつけて閉じる。
- ⑤ フライパンに油を敷き、④の閉じ目を下にして並べ入れ、水を餃子が半分弱つかくらいに加え、蓋をして、強火の弱くらいで5分ほど焼く。
- ⑥ ⑤のフライパンの蓋を取り、水分をしっかりと飛ばして、焼き目がつくまで焼く。器に焼き目を上にして盛り、お好みでたれを小皿に入れて添える。

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/>でご覧いただけます。