



11/25(火) 和風スープ餃子



(材料)

中嶋屋本店

- うるめ削り粉：4 g
- 宗田かつお削り粉：4 g
- 昆布碎片：2 g

水：500ml

豚ひき肉：80 g

海老：3 尾

- 鶏がらスープの素：小さじ1
- A 片栗粉：少々
- 塩：少々

長ねぎ：1/2 本

水菜：適量

餃子の皮：8 枚

ぽん酢：適量

ごま油：適量

- ① 紙パックに削り粉を入れ、水を張った鍋に入れて、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ② 海老は細かく叩くか潰す。長ねぎはみじん切りにする。
- ③ ボウルに豚ひき肉、②、Aを加えて良く練る。
- ④ 餃子の皮に③を乗せて包む。
- ⑤ ①のだしパックを引き上げて④を加えて煮る。
- ⑥ 火が通ったら食べやすい長さに切った水菜を加える。
- ⑦ 器に盛り、ぽん酢とごま油で味を調える。

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）に置いてあります。
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。