

餃子風かに爪包み



～ 材料 ～

・餃子の皮	約60枚	・オイスターソース	大さじ1
・かに爪肉	約30本	・酒	大さじ1
・豚ひき肉	100g	・しょう油	大さじ1
・にら	1束	・ごま油	大さじ1
・キャベツ	3枚	・塩	小さじ1/2
・しょうが	1かけら	・こしょう	少々
・にんにく	1かけら		

～ 作り方 ～



- ① 切った野菜とひき肉をボールに入れる
(“ニラ・キャベツ”は粗みじん切り、
“しょうが・にんにく”はみじん切りにすると良い)

- ② ①に調味料を入れて、粘りが出るまでよく練る



- ③ 餃子の皮2枚を並べ、②を適量のせる
(餃子の皮の重なる部分を水で接着する)



- ④ 爪肉を端に置く



- ⑤ くるくると巻く



- ⑥ 餃子の皮の上下を、具が出ないように指でつまむ

- ⑦ フライパンを温めて薄く油をひき、⑥を並べる

- ⑧ フライパン全体に適量のお湯を回しかけて蒸し焼きにする

- ⑨ 水分が飛んだらフタをとり、フライパンのふちから
油(小さじ1)をいきわたらせて片面をじっくりと焼く



- ⑩ お皿に盛りつけたら完成！