



ちりめんぎょうざ



材料 (子ども2人分)

- | | | | |
|--------|-----------|----------|--------|
| ・餃子の皮 | ・・・4枚 | ・ちりめんじゃこ | ・・・16g |
| ・にら | ・・・15g | ・豚挽肉 | ・・・40g |
| ・しょうが汁 | ・・・4g | ・ねぎ | ・・・10g |
| ・しょうゆ | ・・・小さじ1/5 | } A | |
| ・ごま油 | ・・・小さじ1/5 | | ・揚げ油 |



作り方

- ①にら・ねぎは粗みじんに切る。
- ②ボールに①・ちりめんじゃこ・豚挽肉を入れ混ぜる。
混ぜたらAを入れさらに混ぜる。
- ③餃子の皮に②を包めるくらいの分量を入れて包む。
- ④170℃ほどの油できつね色になるくらいまで揚げたら出来上がり！

