

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

「丸鶏がらスープ」でうま味もアップ!

# 肉汁あふれる! 手作り餃子

調理時間

40分

1人分

222kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



キャベツ

+

使ったのはコレ!



味の素「Cook Do」  
オイスターソース 200g

# 肉汁あふれる! 手作り餃子

## 材料/4人分

- 餃子の皮.....25枚
- 豚ひき肉.....125g
- キャベツ.....4枚(175g)
- ねぎのみじん切り...12cm分(25g)
- しょうがのすりおろし...小さじ1
- にんにくのすりおろし...小さじ1
- A** 味の素「Cook Do」
- オイスターソース.....大さじ1
- 丸鶏がらスープ.....小さじ2
- サラダ油.....適量

## 作り方

- ①キャベツはみじん切りにして塩もみし、しんなりしたら水気をしぼる。
- ②ボウルにひき肉、①のキャベツ、ねぎ、**A**を入れて、粘りが出るまでよく練り混ぜ、具を作る。
- ③餃子の皮に②の具を等分にのせて包む。
- ④フライパンに油を熱し、③の餃子を並べて焼き、底面に焼き色をつける。餃子の半分の高さまで水(分量外)を入れてフタをし、中火～強火で4～5分蒸し焼きにする。
- ⑤水気がほぼなくなったらフタを取り、油適量を回し入れ、水気をとばしてカリッとしたら皿に取り出す。