



【ジャンボぎょうざ】 (4人分)

ぎょうざの皮(12cm)	4枚
〔小麦粉	小さじ1
〔水	小さじ1
豚ひき肉	40g
にんにく (すりおろす)	小さじ1/3
しょうが (すりおろす)	小さじ1/3
キャベツ (あらみじん)	60g
長ねぎ (あらみじん)	40g
にら (あらみじん)	8本
えのき (5mm幅くらい)	10g
〔ごま油	小さじ1/2
〔塩	少々
オイスターソース	小さじ1/2
こしょう	少々
〔しょうゆ	小さじ1
かたくり粉	小さじ1
揚げ油	

- ①ボールにひき肉・にんにく・しょうがを入れてよくこねる。
- ②調味料を加えてさらにこねる。
- ③野菜を加えて、全体を混ぜたら片栗粉をくわえる。
*野菜を加えた後、力を入れてこねるとキャベツから水気が出てしまうので、気をつけましょう。
*ボールのかわりにビニール袋に材料を入れてこねても可。
- ④小麦粉を水で溶いておく。
- ⑤餃子の皮を袋から出し、③の具をのせる。
- ⑥縁に④ののりをつけ、半分に折ってひだをつける。
- ⑦油をあたため、きつね色に揚げる。