



創作料理

仙台 麩 入り餃子



【材料】 4人分	分量
仙台 麩 (5mm角に切る)	大1/2本
豚ひき肉	50g
白菜 (みじん切り)	1/8
干し椎茸 (みじん切り)	2枚
ネギ (みじん切り)	1/2
しょうが (すりおろし)	小さじ1/2
オイスターソース	大さじ1/2
塩・こしょう	適量
ゴーダチーズ (5mm角程度に切る)	25g
餃子の皮	20枚
◆油類◆	
サラダ油	大さじ2
ゴマ油	大さじ1

【調理方法】

1. ボウルにすべての材料を加えて混ぜ合わせ、餃子の皮で包む。
2. サラダ油をひいたフライパンに1)を並べ、焼き色を付けたら水を加えフタをして蒸し焼きにする。
3. フタを取り汁気がなくなったら、ゴマ油を回しかける。