

cookpad 合挽肉でコク♪簡単ジューシー餃子

by きちりーもんじゃ



お肉に調味料を吸わせてジューシーに仕上げます。コクは合挽肉で、羽根つき。もちろん豚ひき肉100%でも♪



コツ、ポイント

※挽肉で味が決まるのでなるべく上質なものを。 ※お肉に水と調味料を十分に吸わせる。 ※手早く包んだらすぐに焼く(破け防止にはスペースに余裕を持って焼く)。残ったらそのまま冷凍庫へ。

材料： (普通40個か大判30個分)

合挽肉 (豚ひき肉でも)

	180g
キャベツ	200g
ニラ	1束
○水	大さじ1
○醤油	大さじ1
○オイスターソース	小さじ1
○清酒	小さじ1
○生姜すりおろし	小さじ1
○ごま油	小さじ2
○塩	小さじ1/3
○胡椒	少々
●片栗粉	小さじ2

餃子の皮

普通40枚か大判30枚

☆焼く時の湯

湯150cc+小麦粉小さじ2

ごま油 適量

このレシピの生い立ち

お肉は精肉後すぐ水分が蒸発するそ

1. 大きなボウルにひき肉と○を全て入れて、白っぽくなるまでよく混ぜる。(肉が水分を吸収していく)



2. 水気を拭いたキャベツとニラを細かくみじん切りして1のボウルに入れていく(野菜は絞らず)。最後に●を入れる。



3. 大きなスプーンで、馴染むまで底からざくざく混ぜる。よく混ぜすぎない。皮のまわり一周に指で水を付けて具材を包む。



4. 焼いている時に肉汁が流れないように端は少し上にあげて包む。ごま油を引いたフライパンに一つ一つ余裕を持って並べる。



5. 弱火で薄く焼目を付けて☆の湯を入れ、蓋をして中火で約6分。蓋を取り水分が飛んだらごま油を回し入れ強火で焼目を付けて完成。



6. 2012年3月26日話題入り。作って下さった皆様ありがとうございます。

<http://cookpad.com/recipe/1068044>

うです。ジューシーさとコクが欲しく
て辿り着いたレシピです。合挽肉でに
んにくを入れない母の味にオイスタ
ーソースだけ加えました。

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.