

あげぎょうざ

10個分

材料

豚挽肉	120g	醤油	小さじ2
キャベツ	大1枚	砂糖	小さじ1
長ねぎ	5cm	片栗粉	小さじ1
ニラ	1/4束	ごま油	小さじ1
		塩	小さじ1/4
ぎょうざの皮(大)	10枚	揚げ油	適宜

作り方

- ①キャベツ・長ねぎはみじん切り、ニラは5mm幅に切る
- ②野菜を絞って水気を取り、挽肉と混ぜてよく練り、調味料も加えて更に練る
- ③ぎょうざの皮に具をのせ、皮のはしに水をつけてしっかりと合わせる。
(ひだはつけない)
- ④180℃に温めた油で揚げる

材料・調味料の量は目安です