



【大根ぎょうざ】



浮田 尚哉 (うきた・なおや) さん

材料 (10 コ分)

大根	200g	小麦粉	大さじ 1
鶏ひき肉	100g	ごま油	小さじ 1
大根の葉	30g	塩	小さじ 1
オイスターソース	大さじ 1	ポン酢	適量
かたくり粉	大さじ 1	水	500ml

手順

- (1) 大根は皮をむく。5 分の 4 程の大根を 1～2 ミリほどの薄切りにして、塩水に 15 分ほど浸す。残り 5 分の 1 はすりおろす。大根の葉はみじん切りにする。
- (2) ボウルに鶏ひき肉、大根の葉、オイスターソース、かたくり粉を加えて、しっかり混ぜ合わせる。
- (3) 薄切りにした大根の水気をキッチンペーパーでとる。水気が取れたら、小麦粉をまぶす。その上に (2) の具材をのせて、大根を半分に折るようにして包み込む。
- (4) フライパンに、ごま油を入れて中火で熱し、大根ぎょうざを焼いていく。焼き色がついたら裏返す。さらに蓋をして弱火で 5 分ほど蒸し焼きにしたら完成。