



水餃子のレシピ



1、皮 (120個分)

材 料： 小麦粉 1 Kg、水 450cc

作り方： 小麦粉をボールに入れて、450 ccの水を少しずつ入れながら、十分に混ぜます。最後に手で滑らかになるまでねります。(できた生地はラップをかけて、20分ぐらいそのまま置いてください。)

..... 生地をねかしている間に餡を作ります。

2、餡 (あん)

材 料：	豚挽き肉	600 g
	海老	100 g
	キャベツ又は白菜	1個 (中)
	ニラ	1束
	長い葱	1/2本
	しょうが	30 g
調味料：	塩	中さじ2
	醤油	大さじ2
	ゴマ油	大さじ2

- 作り方：
- ① キャベツ又は白菜をみじん切りにして、塩中さじ1をかけて揉み、しぼってよく水をきります。
 - ② 豚挽き肉と海老と一緒にボールに入れて、しょうがと長葱と調味料もボールに入れ、箸でよく混ぜます。
 - ③ ②のボールの中に水をよく絞ったキャベツ又は白菜を入れて、最後、ニラを入れます。次に、ゴマ油をかけて、さらに混ぜます。

注意： 塩をかけて絞ったキャベツ又は白菜を入れて、最後にニラを入れてください。(キャベツ又は白菜とニラの上に油をかけるといいと思います。) キャベツ又は白菜は水分が出ると、包むことが難しくなります。

