

ししとうの焼き餃子～2種タレ添え～

【材 料】 1人分

餃子の皮	大8枚
豚ミンチ	70g
ししとう	7本
白ネギ	40g（10cm程度）
しょうが	1片（小さじ1目安）
しょうゆ	小さじ1/2
ゴマ油	小さじ1/2
塩	少々



〈ピリ辛ゴマたれ〉

しょうゆ	小さじ1/2
ラー油	小さじ1/2
コチュジャン	小さじ1/2
みそ	小さじ1
すりゴマ	小さじ2

〈レモンペッパーたれ〉

レモン汁	小さじ1
オリーブ油	小さじ1
ブラックペッパー	少々
塩	少々

【作り方】

- ① ししとうはへたの部分を落として小口切りにします。
白ネギはみじん切りにします。
しょうがは1mm以下の細かいみじん切りにします。
- ② ボウルに豚ミンチ・塩・ゴマ油・しょうゆを入れ、しっかりとねり混ぜます。
- ③ ②に①を加えてさらに混ぜたら、8等分にします。
- ④ 餃子の皮に具をのせて皮の半周に水を塗ったら、ひだを作りながらくっつけます。
- ⑤ フライパンにゴマ油(分量外)を薄く塗り、餃子を並べます。
- ⑥ 水50mlを注ぎ入れたら蓋をして、【オート調理/焼き餃子/標準】に設定し、点火します。
- ⑦ 2種のタレを作ります。
※それぞれ、材料を全て混ぜて作ります。
- ⑧ 焼き上がったら、器にのせて完成です。