

胡麻さば餃子



材料 (20個)

胡麻さばふりかけ…150g チーズ…50g

大葉…10枚 餃子の皮…20枚

1. 大葉を千切りにし、ふりかけ、チーズと混ぜ合わせます。
2. 混ぜ合わせた具材を餃子の皮に包み、油をひいたフライパンに並べ、大さじ1の水を加え、ふたをしてから火にかけ中火で5分蒸し焼きにします。焦げないように気を付けながら、焼き色がついたら完成です。

ポイント 蒸し焼きにすることでパサつきを
少し抑えられます！