

お茶がら入り餃子

〔材料〕20個分

豚ひき肉 150g

お茶がら 20g

しいたけの軸 4本

餃子の皮 20枚

サラダ油 大さじ1

A { 砂糖 小さじ1
オイスターソース 大さじ1
しょうゆ 小さじ1
ごま油 小さじ1
塩 少々
こしょう 少々
片栗粉 大さじ1



〔作り方〕

- ① お茶がらは水気を切り、細かく刻む。
- ② しいたけの軸もみじん切りにする。
- ③ ボールに豚肉、お茶がら、シイタケの軸、を入れてよく混ぜ、Aの調味料を入れてさらによく混ぜる。
- ④ 餃子の皮で包む。
- ⑤ フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、餃子を並べ、中火で1分ほど皮に薄く焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ 熱湯80mlほどを回し入れ、ふたをして6～7分蒸し焼きにする。
- ⑦ 水気がなくなったらふたを取り、水分が飛ぶまで焼く。

参考：消費者庁レシピ