

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



餃子×キムチ×チーズ!
お酒が進む味です!

キムチチーズ餃子焼き

材料 (4人分約 20cmのスキレット1個分)

豚ひき肉	150g	餃子の皮	30枚
キャベツ	200g	キムチ	100g
ニラ	40g	とろけるチーズ	100g
しょうが	10g	ズッキーニ	1/2本
しょうゆ	大さじ1	パセリ(みじん切り)	適量
ごま油	小さじ2	ごま油	適量
酒	大さじ1	水(蒸す用)	適量
A 砂糖	小さじ1/2		
塩	少々		
こしょう	少々		

作り方 (調理時間:約45分)

- 1 キャベツ、ニラは粗みじん、しょうがはみじん切りにする。
- 2 ボウルに豚ひき肉を入れ、捏ねて少し粘りがでてきたら①の野菜、Aの調味料を加えてよく混ぜる。
- 3 餃子の皮に②の餡をのせ周りに水をつけノリ代わりにし、包んでいく。
- 4 スキレットにごま油をぬり、餃子を並べたら火をつけて焼き色がつくまで焼いたら水を加えて蓋をし、蒸し焼きにする。
- 5 キムチ、とろけるチーズ、スライスしたズッキーニを乗せて200℃のオーブンで15分焼く。
- 6 焼いたらパセリのみじん切りを散らす。

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・コンテチーズ入りコク旨とろけるチーズ
- ・国産小麦の餃子の皮
- ・白菜沈菜(キムチ)