



# 麻辣たれの水餃子



使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)  
[麻辣のつゆの素](#)



# 麻辣たれの水餃子

## [材料(2人分)]

豚ひき肉	50g
白菜またはキャベツ(みじん切り)	60g
にら(みじん切り)	10g
長ねぎ(みじん切り)	3cm
生姜(すりおろす)	1片
餃子の皮	12枚
A 塩	小さじ1
A 胡麻油	小さじ2
A 醤油	小さじ1/2
B 麻辣のつゆの素	50ml
B 黒酢	10ml
B 砂糖	3ml

## [作り方] 調理時間:約15分

1. ボウルに豚ひき肉とAを入れ手でよく混ぜ、粘りが出てきたら白菜(またはキャベツ)、にら、長ねぎ、生姜を加え混ぜる。
2. 餃子の皮の周りに水を指でつけ、中央に1を適量のせ端からひだを寄せて半月形に包む。
3. 鍋に湯を沸かし弱火にし、2を入れ2分間茹で、ザルに上げて湯を切る。
4. 皿に3をのせ、よく混ぜたBをかける。

※冷凍の餃子を使って作ると手間が省け、お手軽な一品となります。



ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
麻辣のつゆの素

オリジナル麻辣醬に、香り高い和歌山産粉山椒と昆布を加えた、痺れうまいつゆの素です。化学調味料不使用。

発行:クイーンズ伊勢丹