



桜海老入り大根餅の棒餃子



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
大判餃子の皮



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
片栗粉



桜海老入り大根餅の棒餃子

[材料(2人分)]

桜海老(釜揚げ)	50g
大根(おろしてよく水気を切る)	1/6本
小ねぎ(小口切り)	1/3束
大判餃子の皮	20枚
片栗粉	大さじ2
胡麻油	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
胡椒	少々

[作り方] 調理時間:約25分

1. 大根おろしに片栗粉をまぜ、ぽってりとしてきたら桜海老、小ねぎ、胡麻油、塩、胡椒を入れてまぜあわせる。
2. 餃子の皮に1を適量をのせ棒状にくるくると巻き、端に水をつけて留める。
3. フライパンにサラダ油(分量外:適量)を熱したら2を並べ、80mlほどの水(分量外)を加えて蓋をし蒸し焼きにする。水分がなくなってきたら餃子を裏返し、焼き色がついたら完成。

※お好みで酢じょうゆをつけて食べるのもおすすめです。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
大判餃子の皮

焼き目がバリッと仕上がります。
大判で包みやすいです。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
片栗粉

北海道のじゃがいもを原料とし、
精製された馬鈴薯澱粉を使用しています。
クセがなく、とろみのでる片栗粉です