

QUEEN'S RECIPE from Instagram



お肉の旨味たっぷり！
肉汁と小松菜の絶妙ハーモニー！

小松菜の水餃子

材料（4人分）

小松菜 200g
豚挽き肉 120g
玉ねぎ 1/4個
しょうが 10g
餃子の皮 24枚

「 酒 大さじ1/2
A しょうゆ 大さじ1/2
塩 小さじ1/2
「 ごま油 大さじ1/2

「 白ねりごま 20g
しょうゆ 大さじ1
B お酢 大さじ1
ごま油 大さじ1
砂糖 小さじ1
塩 小さじ1/4

わけぎ 適量

作り方（調理時間：約25分）

- 1 小松菜は塩茹でして、冷水にさらし水をしっかり絞る。
小松菜、玉ねぎ、しょうがはみじん切りにする
- 2 ボウルに豚挽き肉、①、【A】の調味料を入れてよく混ぜ、
餃子の皮で包む。
- 3 鍋にお湯を沸かし、②の餃子を入れて2分程茹でる。
餃子が浮いてきたらザルにとり出し、お皿に盛り付ける。
- 4 ボウルに【B】を入れてよく混ぜ、③の餃子にかけ、最後に
小口にしたわけぎをのせる。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
餃子の皮

