



餃子のはさみ焼き

<材料>(4人分)

ぎょうざの皮……………8枚
鶏ひき肉……………100g
大葉……………4枚
スライスチーズ……………2枚

酒……………大さじ1/2
みりん……………大さじ1/2
濃口醤油……………大さじ1/2
砂糖……………大さじ1/2

水(皮につける用)……適量
マヨネーズ……………適量
胡麻油……………適量
ポン酢(お好みで)……適量



<作り方>

- ① ボウルに酒・みりん・濃口醤油・砂糖を入れ、合わせ調味料を作る。
- ② フライパンを温め、鶏ひき肉を入れる。木べらなどでほぐしながら加熱する。
- ③ 鶏ひき肉に火が通ったら、①の合わせ調味料を入れて混ぜる。包みやすいように粗熱をとる。
- ④ スライスチーズを一枚ずつ4等分に切る。
- ⑤ 餃子の皮の上に
スライスチーズ→大葉→②の鶏ひき肉→スライスチーズ の順に重ねる。
- ⑥ 餃子の皮のふちに水をつけ、もう一枚餃子の皮をのせてはさむ。
- ⑦ 餃子の皮の表面にマヨネーズをぬる。
- ⑧ フライパンに胡麻油をひき、⑦を焼く。
- ⑨ お好みでポン酢をかける。

ここが食品ロス削減ポイント!

家庭で余りがちな餃子の皮と大葉を使用したレシピです。
包み方は餃子の皮を上下にしてはさむだけですので、
簡単に包むことができます。