

焼き焼売

<材料>5人分

豚ミンチ200g

玉葱1個・・・みじん切りして片栗粉大さじ2をまぶしておく

土生姜20g・・・みじん切りして片栗粉大さじ2をまぶしておく

青葱1本・・・小口切り

味付け＝酒・醤油大さじ1・ごま油大さじ1/2・塩・胡椒各少々

焼売の皮30枚

練り辛子・醤油少々



<作り方>

1. ボウルに豚ミンチと片栗粉をまぶした玉葱、土生姜・青葱を混ぜて良く練って味付けしておく。
2. 焼売の皮15枚に①を等分して焼売のように包んでから上からもう1枚をかぶせ包む。
3. フライパンに油を敷き②を表になる方からこんがり焼き、ひっくり返して再びこんがり焼く。
4. 器に③を盛りつけて辛子醤油を添える。

白玉団子の生姜シロップ

<材料>5人分

白玉粉100g＋水80ml

土生姜1かけ・・・薄切り

A＝水500ml＋グラニュー糖100g



<作り方>

1. 白玉粉と水を混ぜて耳たぶ程度の固さになったら10等分して丸め、熱湯で柔らかくなるまで茹で、軽く水にくぐらせて器に盛る。
2. Aと土生姜の薄切りを沸騰させてシロップを作り、①の上から注ぐ。