

クジラ本皮の餃子

～鯨料理～

(大判皮 20 個分)



材料

豚肉ひき肉	200g
本皮	75g・・・黒い部分はとり、凍っている状態でみじん切り
キャベツ	150g・・・みじん切り
にら	1/2わ・・・みじん切り
長ねぎ	1/2本・・・みじん切り
にんにく	1片・・・みじん切り
生姜	15g・・・みじん切り
紹興酒	小さじ3
ごま油	小さじ1
醤油	小さじ1
塩	少々

作り方

- ① すべての材料を大きなボールに入れ粘りが出るほどによく混ぜ合わせる
- ② 餃子の皮に包み、焼く（油を軽く敷き餃子を並べじりじりしてきたら餃子の半分まで水を入れ中火弱で蓋をして火を入れる。水気がなくなってきたらごま油を回し入れ、良い焼き色がつくまでしっかり炒める）