

## ○ぎょうナッツ レシピ表

使用材料(4人分)	使用量	
百日鶏ムネミンチ	100g	
黒田庄和牛薄切り	50g	
白菜	50g	
人参	30g	
ごぼう	30g	
白ネギ	2本	
A	醤油	大さじ1
	酒	大さじ1/2
	塩コショウ	適量
餃子の皮	14枚	
ごま油	適量	
B	酢	小さじ1/2
	金ゴマ(いりごま)	小さじ1
	金ゴマ(すりごま)	小さじ1
	足立醸造濃口醤油	小さじ1/2
	足立醸造味噌	大さじ1/2
	砂糖	大さじ1

調理方法
① 鶏ミンチ、細切れにした牛肉、小さく切って軽く塩もみした白菜、みじん切りにした人参、ごぼう、白ネギをボウルに入れて混ぜる
② ①にAの調味料を入れて、よく練る。
③ フライパンにごま油をひき、餃子の皮を並べて、②を置き、その上にドーナツ状になるように餃子の皮をかぶせる。
④ 蓋をして焼く。
⑤ たれは、Bの調味料を全てボールに入れてよく混ぜ、適度な濃さになるよう湯を加えて調整する。
⑥ たれを容器に移し、出来上がったドーナツ状の餃子の真ん中に置いて完成。

