

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 豚ひき肉：200g
- キャベツ：1/2個
- にんにく：1片
- ショウガ：1片
- 醤油：大さじ1
- 酒：大さじ1
- ゴマ油：大さじ1
- 塩：小さじ1
- 胡椒：少々
- ワンタンの皮：20枚

作り方

1. キャベツをみじん切りにし、塩を振って10分ほど置く。その後、絞って水分を取り除く。
2. にんにくとショウガをすりおろし、豚ひき肉、キャベツ、醤油、酒、ゴマ油と混ぜ合わせる。塩と胡椒で味を調える。
3. ワンタンの皮をダイヤモンド形に切り、中央に具を乗せて包む。
4. 餃子を蒸し器で10分ほど蒸す。