

大根ぎょうざ

材料	4人分	作り方	
大根	約1/2本	① 大根はごく薄く輪切りにし、バット等に重ならないように並べ軽く塩をふり、しんなりさせる。	
豚ひき肉	200g		
にら	1束		② にらと白葱はみじん切りにする。
白葱	10cm		③ ボールにひき肉、にら、白葱、しょうが、にんにくとAの調味料を加えよくこねる。
おろししょうが	小1かけ		④ 大根の水気をペーパータオル等でふき取り、片面に片栗粉を薄くふり、④の具をのせてもう一枚の大根でサンドする。
おろしにんにく	小1かけ		
塩	少々	⑤ フライパンにサラダ油を敷いて両面を焼き、好みのたれをつけて食べる。	
A 醤油	小さじ1		
酒	小さじ1		
ごま油	小さじ1		
こしょう	少々		
片栗粉	小さじ1		
サラダ油	大さじ2		

