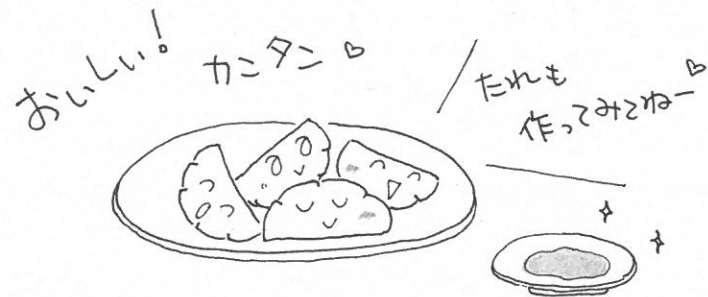


カンタン!

水ぎょうざの作り方



分量は右下を見こね

すりおろした人参を混ぜると、オレンジ色になります♡

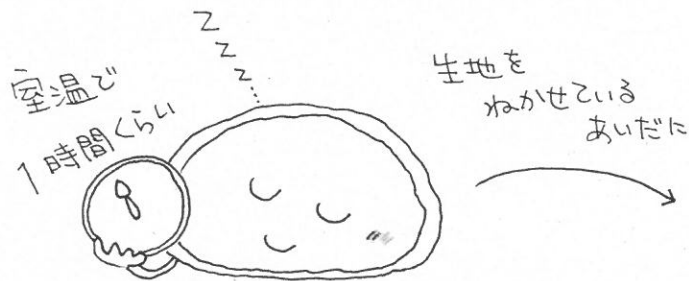
ペースト状にしたほうれん草を混ぜるとグリーンの水餃子になります♡

☆仕上げ☆

鍋で湯を沸かし、茹でる。
沈んでいた餃子が浮いてきたら出来上がり♡

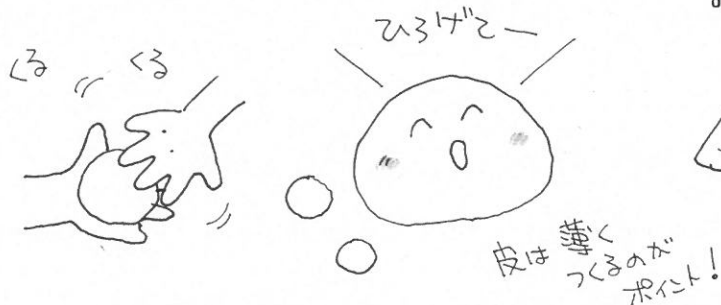


① ボウルに材料を入れ、粉っぽさがなくなるまでこねる。



② 丸めてラップで包み、休ませる。

③ みじん切りの野菜、ひき肉、調味料を混ぜ、あんを作る。



④ 生地を等分し丸め、円形に広げる。

⑤ 中央にあんをのせて、包む。



【材料 10個分】

皮

小麦粉 65g
ごま油 小さじ1/3
塩 少々
ぬるま湯 大さじ2

あん

ひき肉 40g
生しいたけ 10g
筍 10g
玉ねぎ 20g
酒 小さじ1
醤油 小さじ1/2
塩・胡椒 少々

たれ

酢 小さじ1弱
ごま油 小さじ1弱
醤油 大さじ1/2