

包まずらクラク！ ごはん入りでボリュームたっぷり ジャンボぎょうざ

材料 4人分	調味料
ぎょうざの皮 12枚	しょうが(すりおろし) 1かけ分
豚ひき肉 300g	オイスターソース 大さじ1
にら 50g(1/2束)	しお 小さじ1/4
もやし 100g(1/2袋)	こしょう 少々
ごはん(冷めたもの) 400g	ごま油 大さじ1
水 1/2カップ	片栗粉 大さじ1
サラダ油 適量	



[作り方]

- ① ボウルに豚ひき肉と調味料を入れ、ねばりが出るまでぐるぐると練る。
- ② ①5mm幅程度に切ったにら・もやし・冷やごはんを入れながらその都度混ぜる。
もやしはポキポキと折るように混ぜる。
- 野菜を混ぜるときは水分が出ないようにさっくりと！
- ③ ②を4等分にして、丸く平らに形づくり、1/2 に切ったぎょうざの皮をはりつける。
(下部写真参考↓↓↓)
- ④ ホットプレートにサラダ油をしき、ぎょうざを並べ、水1/2カップをぎょうざに
かけ入れてフタをし、温度を180℃に設定してスイッチを入れ、蒸し焼きにする。
水分がなくなり、ぎょうざの底に焼き色がつき、カリッとしたら焼き上がり。
- ⑤ 皿に盛付け、ポン酢・ラー油・ゆずこしょうなど好みの調味料を添える。

焼きあがってから、とけるチーズをのせ、もう一度フタをして余熱で溶かしてもオススメ！

