

大豆餃子



材料（4人分）

- 神のつぼみ（水煮大豆）・・・2袋
- 豚挽き肉　・・・・・・・・・・100g
- キャベツ　・・・・・・・・・・150g
- 玉ねぎ　・・・・・・・・・・50g
- ★ ニンニク　・・・・・・・・・・1かけ
- しょうが（すりおろし）・・・大さじ1
- 塩　・・・・・・・・・・適量
- しょうゆ　・・・・・・・・・・小さじ1
- みりん　・・・・・・・・・・小さじ1
- 餃子の皮　・・・・・・・・・・30枚
- ごま油　・・・・・・・・・・適量

作り方

1. キャベツをゆで、みじん切りにしてしっかり絞る。
2. 玉ねぎ、ニンニクをみじん切りにする。
3. ★の材料をボウルに入れしっかりこね、皮で包む。
4. フライパンにごま油を引いて餃子を並べ水を150cc程度入れてふたをして蒸し焼きにする。
火が通ったらふたを開けて焦げ目をつける。
※たれはお好みの味で。