

上里町産のなすを使った簡単レシピ

「なすの水餃子 しょうがねぎソースで」

材料(4人分)

なす…2本	★塩…少々
(塩…小さじ1/2)	★しょうゆ…大さじ1/2
青じそ…10枚	★こしょう…少々
長ねぎ…1本	★白ごま…小さじ2
しょうが…1かけ	こしょう…少々
豚ひき肉…200g	片栗粉…大さじ1/2
	餃子の皮…24枚～

しょうがねぎソース
ねぎ(みじんぎり)…60g
しょうが(すりおろし)…5g
砂糖…小さじ2
米酢…大さじ4
しょうゆ…大さじ2
ごま油…大さじ1/
ラー油…お好みで
上記を全て混ぜる。



作り方

1	なす、青じそ、長ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろしておく。
2	1のなすをポリ袋に入れ塩小さじ1/2加えもみ込む。 (茶色い水分が出るので、しっかり絞る)
3	ボウルに豚ひき肉、なす、青じそ、しょうが、長ねぎ、★を加え手でよくこね最後に片栗粉を加えて混ぜておく。
4	餃子の皮に2のあんをつつむ
5	鍋にたっぷりの湯を沸かし、水餃子を入れる。 餃子が浮いてから5分ほど茹でて、火が通ったら引き上げる。 しょうがねぎソースは材料をよく混ぜておく。 お皿に水餃子を盛り付け、しょうがねぎソースをかけていただきます。