

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名 超元気大爆発💣🎉 デリシャスパー
ティーアジの梅しそ餃子

～ 材料と分量 (5人分) ～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	3尾	フードプロセッサー
長ネギ	1,5	ボウル
しょうが	1,5片	
しそ梅干	大 5粒	
大葉	10枚	
餃子の皮	30枚	
サラダ油	小さじ3	
ごま油	適量	
A 溶き卵 1個 しょうゆ 小さじ3 酒 小さじ1.5 塩 小さじ1/2	B 水 220ml 薄力粉 小さじ1.5	

餃子のタレ(酢醤油)

100ml

作り方

1 あじはおろし、フードプロセッサーにかける。

2 長ねぎ、しょうがはみじん切りにし、梅干は種を除いてたたく。大葉は半分に切る。

3 ボウルに 食材、【A】を入れてよく混ぜる。

4 餃子の皮のふちに水(分量外)を塗り、<3>を包む。薄力粉に熱湯を少しずつ加えてダマにならないようによく混ぜていく。

5 フライパンに油を引き中火で熱する。餃子を並べ、焼き色がつくまで焼く。【B】を流し入れてふたをし、蒸し焼きにする。

6 水分が飛んできたらふたを外して完全に水分がなくなるまで加熱する。ごま油を回し入れ、羽根に焼き色をつける。

7 フライパンをゆすって餃子をはがし、器に盛り付ける。お好みで酢醤油などを添える

鰻と大葉の味がおいしいです。

