

皮から作る焼き餃子

材料(20個分)

皮

強力粉	100g
薄力粉	100g
塩	小さじ1/4
熱湯	140cc
サラダオイル	小さじ2
片栗粉	適量
サラダオイル	適量

あん

キャベツ	200g
塩	小さじ1
ニラ	50g
豚挽き肉	150g
砂糖	小さじ1/2
醤油	小さじ1/2
ごま油	小さじ2
しょうが(すりおろし)	小さじ1
オイスターソース	小さじ1
酒	小さじ1
コショウ	少々

- ① 粉と塩をボウルに入れ混ぜ、熱湯を少しずつ入れ箸で混ぜます。
まとまってきたら、手で丸めサラダオイルを加えよく捏ね、滑らかになったら丸めてラップをして30分室温で休ませます。
- ② あんを作ります。キャベツはみじん切りして塩小さじ1を入れしんなりさせ、水気を絞ります。ニラは5mmに刻んでおきます。
- ③ 豚挽き肉に調味料すべて入れて、よく混ぜ合わせ②のキャベツ、ニラを加え粘りが出るまで手でよく混ぜ合わせます。
- ④ 片栗粉で打ち粉をして、①の生地を棒状にのし、半分に切ってさらにのして直径3cmの2本の棒状にします。
- ⑤ 1本を10等分に切り、切り口を上下になるように置き打ち粉をして掌でつぶします。皮の端を持って麺棒を使い、直径10cm位の円形にのし、③のあんを包みます。
- ⑥ サラダオイルをひき、⑤の餃子を並べ中火で焼き、焼き色がついたら熱湯を餃子の高さの1/3まで注ぎます。
- ⑦ ふたをして、水分がなくなるまで蒸し焼きにします。皮がパリパリしてきたら焼き上がりです。ごま油を少しまわしかけるとさらにパリパリ感が出ます。

