

## 我が家の定番！週末の餃子ゴールデンレシピ

週末に我が家でよく開催される餃子パーティー！いつもパパと子どもたちが作ってくれるゴールデンレシピを文章に起こしてみました。某 100 均の餃子メーカーがあれば、子どもたちも包む作業が簡単にできちゃうので、料理に楽しく参加できておすすめです！

### 材料(約 80 個分)

|            |                |
|------------|----------------|
| 白菜 1/4 玉   | ニンニク 2 かけ      |
| ニラ 1 束     | 鶏がらスープの素 小さじ 2 |
| 玉ねぎ 中 1 個  | 餃子の皮 80 枚      |
| 豚ひき肉 350 g | 塩胡椒 適量         |



### 作り方

- ① 白菜、ニラ、玉ねぎをみじん切りにする。それに塩胡椒を多めにかけて、30 分ほど置いておく。
- ② 別のボウルに豚ひき肉、すりおろしたニンニク、鶏がらスープの素を入れて、手で混ぜる(使い捨て手袋があると便利)。
- ③ ①の野菜から出た水を絞って、順次②のボウルに入れる。手でよく混ぜて全体が馴染んだら、スプーンで適量ずつずくって餃子の皮に包んでいく。
- ④ フライパンにオイル(分量外)を引き、餃子を並べてから強火にかける(フライパンは 28 センチで、餃子は一回に 15 個前後乗せていきます)。
- ⑤ 焼き目がついたら沸騰したお湯 100cc 弱(分量外)を餃子に回しかけ中火にする。蓋をして、水気がある程度飛ぶまで 5 分弱蒸し焼きにする。
- ⑥ 蓋を開けて中火で 1~2 分間焼き、水気をしっかり飛ばしてからお皿にあげる。
- ⑦ ④から⑥を繰り返して食べたい分を焼く。残ったら冷凍しておくも便利。
- ⑧ つけだれは子どもは何もつけないか、もしくはポン酢でさっぱりと。



### 追記

⑤でお湯を回しかける際と、⑥で蓋を開けた後は、特に油やお湯が飛び散ることが多々ありますので注意をお願いします。

餃子 80 個が大体我が家のスタンダードですが、もちろん材料を半分の量にして 40 個なども可能です。

ある程度材料のバランスは変わっても出来ますし、シュレッドチーズを入れたり、きのこを足してみたり...餃子の可能性は無限大です！

子どもたちの出番はというと！餃子 80 個を包む作業がメインです。

本当に某 100 均さん、ありがとうございます。