

しっかり味でタレいらず！

# 大根餃子



30分

1人分  
261  
kcal

DELISH  
KITCHEN



# しっかり味でタレいらず！ 大根餃子

30分

1人分  
261  
kcal



## 材料 (2人分)

大根	5cm
豚ひき肉	150g
大葉	8枚
ねぎ	5cm
ごま油	大さじ 1/2

## ☆調味料

酒	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
オイスターソース	小さじ 1
おろししょうが	小さじ 1
ごま油	小さじ 1
片栗粉	小さじ 1

- 1 大根は薄切りにして、塩(分量外：少々)をふり、5分おいて水気をふく。
- 2 大葉、ねぎはみじん切りにする。
- 3 ボウルに豚肉、大葉、ねぎ、☆を加えて粘りがでるまでよく混ぜる。
- 4 大根に片栗粉(分量外：適量)をまぶし、③をのせ、折りたたむ。フライパンにごま油を入れて熱し、並べて焼き色がつくまで中火で焼く。
- 5 上下を返し、ふたをして肉に火が通るまで弱火で焼く。