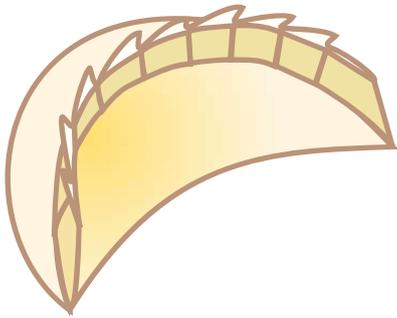


ぎょうざのししぴ



ざいりょう

ぎょうざのかわ・・・1ふくら
 ぶたひきにく・・・150g
 キャベツ・・・180g
 ニラ・・・30g
 (お好みで)
 にんにく・・・1かけ
 しょうが・・・1かけ



「てづくりぎょうざのもと」

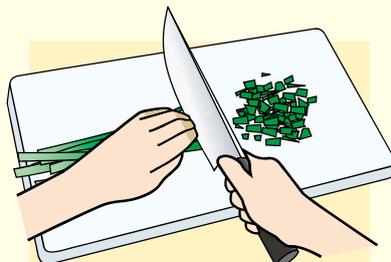
または、ちょうみりょう

しょうゆ・・・大さじ1
 ごまあぶら・・・小さじ1
 さとう・・・小さじ1
 さけ・・・小さじ1
 かたくりこ・・・小さじ1
 しお・・・小さじ1/2
 こしょう・・・少々

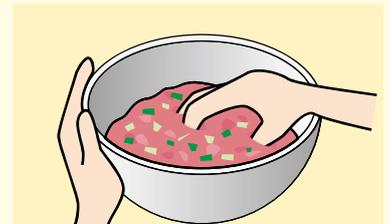
「ぐ」のつくりかた



1 ひきにくにちょうみりょうをいれ、よくねる。



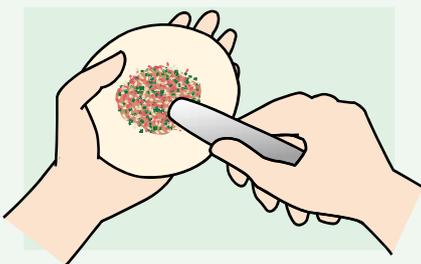
2 キャベツ、ニラをみじんぎりにする。



3 ①、②をかるくまぜあわせる。

ポイント 1じかん～はんにちれいぞうこでねかせると、よくあじがなじみます。

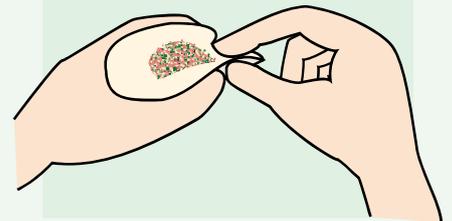
つつみかた (このはのかたち)



1 まんなかに「ぐ」のをせる。



2 へらで「ぐ」のりょうをちょうせいしながら、かわのフチに「ぐ」のすいぶんをつける。



3 ひとさしゆびとおやゆびでつまんでヒダをつくる。

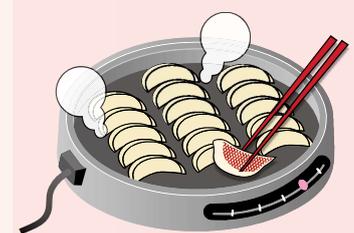
やきかた



1 ホットプレートをこうおんにして、あぶらをいれ、ぎょうざをならべフタをする。



2 かるくやきいろがいたら、みずをくわえフタをして、むしやきにする。



3 すいぶんがなくなったらあぶらをすこしいれ、パリッとやけたらできあがり♪