

作り方

【皮の作り方】



①ボールに薄力粉を入れ熱湯を加える。
②箸でまぜてかたまりにする。



③まとまってきたら手でよくこねる。
みみたぶくらいの固さになる。

【あん作り方】



①材料はすべてみじん切り。
②白菜をボールに入れ、塩小さじ1(分量外)を加えよくもみ水分を出しよく絞っておく。
③ボールに豚肉と調味料を加えよくねる。
④白菜、椎茸、長葱を加えてさっくり混ぜる。



【皮を伸ばす】



①打ち粉をしたまな板で、皮を棒状に伸ばす。
②30cm位の長さにしたら3等分にする。
③さらに6等分にして18個に切り分ける。
④手のひらでつぶして10cmくらいに円形に伸ばす。

【あんを包む】



①あんはボールで18個に分けやすいよう等分しておく。
②左手で皮を持ち、あんを包む。
③上部をつまみフライパンに並べる。
※包まないでつまむだけ。18個同じように作る。

【焼く】



①並べた周りから油大さじ1(分量外)をかけ火にかける。
②少しきつね色になってきたら、水150ccを加え蓋をして蒸し焼きにする。(強火のまま) ③4~5分たつて水分が飛んできたら、水溶き片栗粉を加えて蓋をして2~3分焼く。(中火) ④蓋をあけ周りの羽がパリパリになってきたら強火にして水分を飛ばす。(10~20秒) ⑤鍋はだからごま油小さじ1を加えて出来上がり。⑥皿に盛って完成

根岸シェフによる今月の一品



今月のレシピ

みなさまいかがお過ごしでしょうか。今月は白菜、椎茸を使い、皮から手作りの「鍋貼」(グオティエ) 鍋貼り餃子です。餃子をうまく包めない方にも簡単な、包まず焼くタイプの餃子を紹介いたします。

根岸 祐シェフ



「鍋貼り餃子」

材料 (18個分)

【皮】	
薄力粉	100g
熱湯	60cc
【あん】	
豚肉(バラ・こま切れなど)	150g(みじん切り)
白菜	2枚(みじん切り)
椎茸	2枚(みじん切り)
長葱	1/3本(みじん切り)
調味料	
酒	小さじ1
醤油	大さじ1
味噌	小さじ2
生姜みじん切り	10g
ごま油	小さじ1
胡椒	少々

【ハネ】	
水	60cc
薄力粉	小さじ2(よく溶いておく)



材料

ポイント

皮・・・熱湯でねることでモチモチの皮になります。
あん・・・肉に調味料を加えたらよくねります。野菜を加えたらあまり混ぜない。
皮を伸ばす・・・手につくときは打ち粉をして伸ばしましょう。
焼く・・・テフロンフライパンがおすすめです。
※包まないであんの旨味が外に出て手作りしたモチモチの皮が旨味を吸い、なにも付けずに召し上がれる餃子です。新米と共に、お酒のあてにぜひ作ってみてください。