

水餃子レシピ

餃子餡の材料（4人前）
豚挽き肉・・・300g
エビ・・・12匹
玉ねぎ・・・一個
キクラゲ・・・10g

調味料
醤油・・・大さじ1
サラダ油・・・大さじ1
塩・・・小さじ1
水・・・50cc

餃子の皮の材料
強力粉・・・300g
片栗粉・・・50g
温水・・・100cc

水餃子餡の作り方

- 1、 すべての材料をなるべく細かくみじん切りにしてください。
- 2、 切った材料と挽き肉をボールに入れてください。
- 3、 用意した調味料を順番に入れてください。
- 4、 50ccの水があるため、箸で同じ方向でかき混ぜてください。（水が肉に全部吸収されるまで）

水餃子の皮の作り方

- 1、 強力粉300gをボールに入れてください。
- 2、 温水100ccを少しずつ入れながら強力粉と混ぜて練ってください。
- 3、 塩をほんの少し入れてください。（出来た水餃子がくっつかないため）
- 4、 箸でざっくり混ぜ、指で触れる温度になったら手で滑らかになるまでこねてください。（5分程度）
- 5、 滑らかになった生地を2つに分けてラップに包み、常温で30分位寝かせてください。
- 6、 直径3cmぐらいの棒状にし、10gぐらいになるよう包丁でカットしてください。
- 7、 カットした生地は、麺棒でなるべく薄く丸く伸ばします。伸ばした生地がくっつかないように、片栗粉を軽くつけてから重ねてください。

水餃子の包み方

- 1、 まず左手に皮を乗せてから、餡をスプーンで掬って中央に乗せてください。
- 2、 次に皮を折り曲げて、まず頂点をくっつけてください。くっつけた部分を支点に、両側の皮を頂点に寄せるようにして合わせてください。
- 3、 最後に、両手の親指と人差し指で、ぎゅっと口を閉じしめるようにあわせて出来上がり。

水餃子の茹で方

- 1、 たっぷりの水を鍋に入れ、火にかけてください。
- 2、 沸騰したら、餃子を入れながら、お玉で軽くかき混ぜてください。（鍋の底に落ちないように）
- 3、 餃子が上に上がってきたら、水を3回に分けて入れてください。（餡にしっかり火を通すために）

はい、おいしい水餃子の出来上がりです!!

醤油をつけて召し上がれ

※ 醤油にはお好みで おろしニンニク を入れてもおいしいですよ！