

ほたて入り餃子

材料

ほたて	8個
大根	5 cmくらい
生姜	少々
長葱	5 cmくらい
餃子の皮	28枚

調味料

オイスターソース	大さじ2
中華調味料	大さじ2
紹興酒	大さじ4
ごま油	大さじ1
片栗粉	適量

作り方

- ① ほたては半分に薄く切って2、3 mm程度にスライスします。
- ② 大根、生姜、長葱は千切りにします。
- ③ フライパンに紹興酒を入れてアルコールを飛ばし、ごま油、オイスターソース、中華調味料、ほたてを入れ温まったら水溶き片栗粉で少し固めにとろみを付け、ボウルに入れます。
※ほたてに火を入れすぎないように注意してください。
※水分量は少なめにしましょう。
- ④ ③と②を混ぜ合わせます。
- ⑤ ④の粗熱を取ったら餃子の皮で包み、フライパンで焼いて完成です。