

## セロリの蒸し餃子

### \ 1POINT COMMENT /

セロリの香りや歯ざわりが効いたモチモチ餃子



#### 材料（16個分）

#### INGREDIENTS

- 豚肉・・・・・・・・100g
  - セロリ・・・・・・・・1本
  - セロリの葉・・・・・・・・数枚
  - しいたけ・・・・・・・・2個
  - ショウガ・・・・・・・・1片
  - 酒・・・・・・・・大さじ1
  - オイスターソース・・・・・・・・大さじ1
  - ナンプラー・・・・・・・・小さじ1
  - ごま油・・・・・・・・大さじ1
- [ 餃子皮 ]
- 薄力粉・・・・・・・・20g
  - 強力粉・・・・・・・・100g
  - めるま湯・・・・・・・・80～100cc
- [ たれ ]
- しょうゆ・・・・・・・・25cc
  - 黒酢・・・・・・・・25cc
  - ラー油・・・・・・・・適宜

### 作り方

#### <準備>

- ・皮の材料を合わせてめるま湯を加えながらよく混ぜ、手につかなくなったらめん台に出してよくこねてラップで包んで30分ほど寝かす。
- ・ネギ、ショウガ、セロリ、セロリの葉、しいたけをみじん切りにする。
- ・セロリとセロリの葉は、塩をふって水気をよく絞る。

1. ボウルにすべての材料を合わせてよく練るように混ぜる。
2. 餃子の皮を16等分にして伸ばし、具材を包む。
3. ふ鍋にお湯を沸かし、蒸籠で5分ほど蒸す。