

ポテト餃子

【材 料】

じゃがいも	120g	角切り
炒め油	小さじ1	
しょうが	少々	みじん切り
にんにく	少々	みじん切り
豚ひき肉	20g	
にら	20g	粗みじん切り
ねぎ	40g	粗みじん切り
塩	ひとつまみ	
こしょう	少々	
ごま油	小さじ1	
餃子の皮	大判 8枚	
小麦粉	3g	
水	3cc	

【作り方】

- ① じゃがいもは蒸してつぶしておく
- ② 小麦粉は水で混ぜておく。
- ③ しょうが・にんにくを油で香りよく炒め、豚肉を加え色が変わったら、にら・ねぎを加え炒め調味料を入れる。
- ④ ①のじゃがいもに③の具を混ぜる。
- ⑤ ④の具を餃子の皮で包み②の小麦粉水で口を閉じる。
- ⑥ あぶらであげる。

