

お米に合う料理の部 準大賞

作品名：あいづ大根うまみ餃子

材料

- |        |                |
|--------|----------------|
| ①大根    | 輪切り薄切りスライス 20枚 |
| ②甘酒    | 大さじ2           |
| ③塩麴    | 小さじ1           |
| ④白菜キムチ | 50g            |
| ⑤ニラ    | 50g            |
| ⑥豚ひき肉  | 200g           |
| ⑦じゅうねん | 大さじ1           |
| ⑧にんじん  | ♥に型抜きしたもの4枚    |
| ⑨片栗粉   | 大さじ2           |
| ⑩ごま油   | 大さじ2           |
| ⑪水     | 大さじ2           |

調理方法

- ①白菜キムチを細かく刻む。
- ②ニラも細かく切る。
- ③豚ひき肉に①、②、甘酒、塩麴、じゅうねん（乾煎りしてすりおろしたもの）を混ぜ合わせる。
- ④大根の薄切りスライス1枚ずつの中央に③を小さじ1ずつ乗せ片栗粉と同量の水で溶いたものをつけて押える。
- ⑤フライパンにごま油をひき、④を円盤状に並べてきつね色になるまで焼いて出来上がり。