

おいしい・簡単・オシャレな料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ② 準備からがパーティだ!〜ワイワイつくる焼きギョーザ・水ギョーザ〜

焼きギョーザ・水ギョーザ

12月はパーティの季節です。1人で準備するのは、とっても大変! みんなでワイワイと楽しくギョーザの皮からつくってみましょう。パリッとした焼きギョーザ、ぷりぷりの皮の水ギョーザ、どちらもおいしいですよ。



材料 (4人分)

【皮の材料】

小麦粉 薄力粉・・・1カップ
強力粉・・・1カップ

熱湯・・・3/4カップ
塩・・・小さじ1
片栗粉の打ち粉・・・適宜

【具の材料】

豚ひき肉・・・350g
キャベツ・・・2~3枚(みじん切り)
○ 白ネギ・・・1/2本(みじん切り)
● ニラ・・・1/2把(みじん切り)
しょうが・・・1かけ(すりおろす)
にんにく・・・1かけ(すりおろす)
片栗粉・・・大さじ2
紹興酒(または日本酒)・・・大さじ2
ごま油・・・大さじ2
しょうゆ・・・大さじ1
オイスターソース・・・大さじ1/2
塩・・・小さじ1/2



1 具の材料をあわせる

具の材料をボウルに入れ、しっかり混ぜ合わせてラップをして涼しいところに置いておく。

Point! 野菜は洗ったあと、水気をよく切る。



2 皮の材料をこねる

皮の材料を、小麦粉、塩、熱湯の順にボウルに入れお箸でこねる。耳たぶくらいのやわらかさになるまで手でよくこねる。直径約1.5cmの棒状に伸ばし1cm長さに切っていく。(1円玉くらいの大きさ)



耳たぶのやわらかさ



Point!

ボウルにいれ、乾かないようにふきんをかぶせておく。

3 皮をつくる

まな板の上に打ち粉をして、を一つずつ丸く薄くのばす。水ギョーザにするものは、やや小さめにのばすと、ひとくちで口に入るので良い。

Point!

打ち粉は皮どうしがくっつかないように、質の違うものをつかう。

(皮の材料に小麦粉を使用しているので、打ち粉は片栗粉で!)



4 具をつつむ

中にぎんなんやマッシュルームを入れたものをいくつか作り、食べたときにそれが出てきたら当たり！！というのも、パーティーが盛り上がり楽しめます



お皿に並べておくと焼くとき便利！

みんなでワイワイ包もう！

5 仕上げ

焼きギョーザ

フライパンをあたため、大さじ2くらいのサラダオイルを入れた中にギョーザを並べる。火を強くして、水を1/3～1/2カップ入れ蓋をして一気に蒸し焼きにする。水気がなくなって縁がパリッとなるまで焼く。



水ギョーザ

しっかり沸かしたお湯に落とし入れ、浮き上がってきたら30秒くらいで食べられる。



出来上がり

タレ

しょうゆ1：酢1

であわせる。お好みでラー油も。

『おいしくいただきま～す』



上野ガス(株)