

餃子



キューピーテイステイドレッシング
「黒酢玉ねぎドレッシング」

キューピー
「ごま油&ガーリックドレッシング」を使用

＜材料＞（2人前）

豚ひき肉	160 g
塩こしょう	少々
(A) ディノケール	80 g
(A) ニラ	40 g
(A) すりおろししょうが	小さじ 1/2
(A) すりおろしにんにく	小さじ 1/2
ディノケール	8 枚
片栗粉	大さじ 2
黒酢玉ねぎドレッシング	大さじ 2
ごま油ドレッシング ＋ ガーリックドレッシング	各大さじ 1

＜作り方＞

- (1) ディノケールとニラを粗みじん切りにする。
- (2) 豚挽肉に塩コショウを加えてよく捏ねる。
- (3) 豚挽肉に粘りが出てきたら(A)を加えてよく捏ねる。
- (4) ディノケールの葉でタネを包んでいく。
- (5) 電子レンジ 600wで約 2 分加熱する。
- (6) ごま油ドレッシングとガーリックドレッシングを混ぜ合わせておく。お好みでネギを少々かける。