

生しいたけと白菜の円盤餃子



▼材料（2人分）

- 白菜 …2枚
- 生しいたけ …4枚
- 細葱 …1/4束
- 豚ひき肉 …200g
- 餃子の皮 …20枚
- A：
 - ・濃口醤油、砂糖 …各大1
 - ・塩、こしょう …各適量
 - ・片栗粉 …大1
- ごま油 …大1

▼作り方

- ① 白菜、生しいたけはみじん切りにし、細葱は小口切りにする。
- ② ボールに豚ひき肉だけを練り、①とAを混ぜる。
- ③ 餃子の皮の中央に②をのせ、回りに水をつけ上にもう一枚皮をのせて押さえる。
- ④ フライパンにごま油を熱し、③を並べて両面焼く。