

# 白菜の蒸し餃子



調理時間：20分（冷凍する時間は除く）

分量：30個分

## 材料

- 白菜（冷凍） 200g
- ◆豚ミンチ 200g
- ◆おろし生姜 5g
- ◆醤油 小さじ2
- ◆ごま油 小さじ1
- ◆塩・コショウ 少々
- 餃子の皮 30枚
- 白菜の葉 2枚

### <酢醤油>

- 米酢 小さじ1/2
- レモン汁 小さじ1/2
- 醤油 小さじ1~2

## 作り方

1. （下準備）白菜は適当な大きさに切り、ポリ袋に入れて空気を抜き、冷凍する。
2. 冷凍白菜を解凍ししっかりと水分を絞る。粗みじんに切る。
3. 肉だねを作る。ボウルに2と◆を入れしっかりと混ぜ合わせる。
4. 餃子の皮の中心に肉だねを置き、縁に水をぬり皮をくっつける。更に両端をくっつけ丸い形にする。
5. 蒸し器に白菜の葉を敷く。4をのせ約10分蒸す。
6. 酢醤油を作る。米酢・レモン汁・醤油を合わせる。（酸味の強さはお好みで調節）

## ワンポイントアドバイス

・白菜は冷凍すると繊維が壊れ、やわらかくクタクとした食感になります。加熱や塩をふらなくても水分を絞ることができるので、生の状態から作るより時短になります。保存できるのも冷凍の利点です。

・金属製の蒸し器を使う時は、蓋にさらしなどをかけ、水滴が餃子に落ちてこないようにしましょう。