

クリームチーズ揚げ餃子 ～あおば餃子風～



🕒 材料・分量(4人分) 🍴

- ・ あおば餃子の皮・・・16枚
- ・ **クリームチーズ**・・・68g
- ・ 豚ひき肉・・・50g
- ・ 生姜・・・少々
- ・ キャベツ・・・60g
- ・ 長ネギ・・・12g
- ・ 笹かまぼこ・・・25g
- ・ 砂糖・・・64g
- ・ 冷凍の枝豆・・・60g
- ・ 片栗粉・・・5g
- ・ 醤油・・・5g
- ・ ごま油・・・8g
- ・ 塩・・・8g
- ・ 雪菜・・・1/4袋

🍲 作り方 🍴

- ① キャベツ、ネギ、雪菜をみじん切りにする。
- ② ひき肉に醤油、ごま油、塩を加えてよく混ぜ、粘りを出してから、①の野菜と笹かまぼこを入れて、最後に片栗粉を混ぜる。
- ③ 冷凍の枝豆を解凍して、殻から出し、薄皮もとる。豆をすり鉢またはフードプロセッサーに入れ潰す。
- ④ 潰れたところで、砂糖と塩を加えてさらに潰す。
- ⑤ クリームチーズを一口大に切る。
- ⑥ あおば餃子の皮に②の具、④のずんだ、⑤のクリームチーズを入れ包む。
- ⑦ 出来た餃子を180℃の油で3分間揚げ、1度取り出して、190℃にしてからさらにもう1回揚げる。完成。

ポイント

- ・ 笹かまぼこやずんだを入れることで、宮城の名産品を味わえるとともに、食感も楽しめます。
- ・ 揚げ餃子にすることで、食べた時にクリームチーズがとろけやすくしました。