

# うまいレシピ

## レンコン入り おばけ餃子

ハロウィンの季節にピッタリの見た目がとても可愛い一品です。みんなで一緒に顔を作ってパーティーにぴったり。フライパン1つで混ぜて焼いて皮を肉だねにかぶせるだけの簡単餃子です！



### 材料(2人分)

- レンコン 50g
- 豚ミンチ…200g
- 鶏ガラ…小1/2
- 生姜チューブ…3cm
- 砂糖…大1
- みりん…大1
- 醤油…大1/2
- ごま油…大1/2
- 片栗粉…大2
- 餃子の皮 大きめ…10枚
- ごま油…大1
- 酒…大2

### 【作り方】

1. レンコンはみじん切りにして酢水（水200CCに小さじ1）にさらします。
2. フライパンに豚ミンチ、みじん切りにしたレンコンと  
●入れてよく混ぜます。
3. フライパンにごま油を引いて手にもつけ（肉が手につきにくくなる）肉だねを10等分に丸めて並べます
4. 皮を水に潜らせて肉団子に被せ、おばけのようにします。
5. 中弱火で3分焼き、こんがりしたら酒、蓋して弱火で4分蒸し焼きに。蓋をとって中火でカリッと仕上げで完成です。
6. 焼き上がった餃子に海苔のパーツを貼り付けます。  
皮を水で濡らすと付きやすくなります。