

【イベント時に配布したレシピ】

茅ヶ崎

梅ぎょうざレシピ

梅レン
ジャー
考案



材料(20個分)

- ・キャベツ 85g
- ・ニラ 30g
- ・豚ひき肉 120g
- ・梅干し(ジョイファーム小田原) 1個
- ・大葉 4枚
- ・おろしにんにく 3g
- ・おろししょうが 3g
- ・牛脂 ½個
- ・餃子の皮(小判) 20枚
- ・ごま油 大さじ2
- ・水 30ml

作り方

- ① 包丁でニラ、キャベツを軽くカットし、フードプロセッサーにかける。水気をきる。
- ② ①と豚ひき肉を合わせ、細かくカットした牛脂、にんにく、しょうがを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 梅干しのたねを取り、包丁で細かく刻む。大葉は茎をカットし、細かく刻む
- ④ ②で作った餡に梅干しと大葉を入れ混ぜ合わせる
- ⑤ ④を餃子の皮で包む
- ⑥ 温めたフライパンにごま油をひき、餃子を焼く
- ⑦ 軽く焼き色が付いたら水を入れ、蓋をし、5分蒸し焼きにする
- ⑧ 蓋を開け、水分を飛ばし焼き色をつける

ジョイファーム小田原の
ホームページはこちらから

<https://www.joyfarm-odawara.com/>



【イベント当日の完成品】