

水餃子

【材料(生地)】

- 薄力粉 500g
- 水 250ml

★生地の捏ね方

- (1) 台の上(または、大きめのボール)に薄力粉を入れて、水を少しずつ入れて混ぜる。
- (2) 台の上に移し、捏ねる。
- (3) 濡らした布巾を被せ、30分寝かせる。

【材料(あん)】

- 豚ひき肉 400g
- 干しエビ 大さじ2(約20g)
- むきエビ 100g
- ニラ 2束
- 玉子 2個
- 塩 大さじ1
- 生姜水 100g(肉を混ぜるときに使う)
- 胡椒 少々
- サラダ油 大さじ2

★作り方

- (1) 干しエビを軽く洗い、水で戻してみじん切り、むきエビもみじん切りにする。
- (2) 溶き卵に塩を少々ふって、薄い玉子焼きを作り、細かく切る。
- (3) ひき肉に塩、生姜水、胡椒を入れて混ぜる。
- (4) 干しエビ、むきエビ、玉子を入れて混ぜてからニラを入れて軽く混ぜる。
- (5) めん棒で生地を円形に伸ばし、あんを入れて包む。
- (6) 沸騰したお湯でゆでる。

ネギ入り玉子焼き餅

【材料】

- 水 400ml
- 薄力粉 200g
- 塩 小さじ 1/2
- 万能ねぎ 1/3 束(細かく切る)
- 玉子 3個(溶いて万能ネギを入れる)
- サラダ油 適量

★作り方

- (1)生地は、ボールに水、薄力粉、塩を入れて、箸で混ぜる。
- (2)フライパンにサラダ油をひいて中火にかける。
- (3)生地をフライパンに流し、素早く広げる。色が透明になったら玉子液を入れて均等に広げる。
- (4)焼き色がついたらひっくり返し、もう少し焼く。
- (5)好みで甜面醬、豆板醬をぬって、出来上がり。

★揚げパンやソーセージに巻いてもおいしい。

手づくりラー油

【材料】

- 一味唐辛子 100g
- キムチ用唐辛子 100g
(粗挽き唐辛子)
- サラダ油 900g

～香味野菜～

- セロリ 1本
- パクチー 3本
- 生姜 1片
- 万能ねぎ 1束
- 玉ねぎ 中1個

～香辛料～

- 八角 2個
- 草果(ワイルドカルダモン) 3個
- ローリエ 4枚

- 白ごま 50g

★作り方

- (1) サラダ油を鍋に入れ 200℃まで加熱し、いったん火を止めて香味野菜を入れる。
- (2) 油の温度が 150℃まで下がったら香辛料を入れ、香りをつけてから取り出す。
- (3) 再び、油の温度を 200℃まで加熱し、白ごまを揚げる。
- (4) 二種類の唐辛子を容器に入れ均等に混ぜ、(3)で作った 1/4 の油を混ぜた唐辛子にかけ、よく混ぜ合わせる。
- (5) 残りの油の温度が 70～80℃まで下がったら、全部入れる。
- (6) 油がさめたら揚げた白ごまを加え、ラップをして一晩ねかす。