

えび丸ごとぎょうざ

《材 料》(4人分)

えび	16尾
ねぎ	1/4束
生姜	20g
しょうゆ	大さじ1
ごま油	大さじ1
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ1/2
ぎょうざの皮	16枚
油	大さじ1



《作 り 方》

えびの中で8尾はすべて殻をむき、包丁で細かくたたく。

残りの8尾は尾の1節を残して殻を取り、背わたを除いて、半分に切り分ける。

①と生姜、ねぎ、調味料、片栗粉を混ぜる。

ぎょうざの皮に③をのせて半分に切ったえびを包む。

フライパンに油を熱し、④をならべ水を50cc入れて蒸し焼きにする。