

わけぎのひと口餃子

[作り方]

①ボウルにひき肉、わけぎ

(小口切り2~3mm)を入れて練り混ぜ、

(A)を加えてさらによく練り混ぜる。

餃子の皮に肉だねを均等にのせ、

皮の縁に水少々をつけて半分に折り、

両端の皮にひだを寄せながら包む。

②フライパンにサラダ油を中火で熱して①を入れ、

2分ほど焼いて上下を返し、さらに2分焼いて焼き色をつける。

熱湯1/4カップをまわし入れてふたをし、3分ほど蒸し焼きにする。

ふたをはずして強火にし、ごま油をまわし入れて1分焼く。

器に盛り、好みで酢しょうゆ適量を添える。

[材料]

餃子の皮…1袋

豚ひき肉…200g

わけぎ…8本(200g)

(A)ごま油…大さじ1.5

(A)酒…大さじ1.5

(A)しょうゆ…大さじ1

(A)塩…小さじ1/2

(A)一味とうがらし…少々

サラダ油…大さじ1

ごま油…小さじ1

わけぎと蛸烏賊の 酢味噌和え

[作り方]

①蛸烏賊は、白い目玉を取り除きます。A 白味噌…大さじ3

②たっぷりのお湯でわけぎを塩茹でし 酢、砂糖…大さじ2
みりん…大さじ1

冷水にとってからギュッと絞り

3cmくらいに切ります。

③Aの調味料を合わせて酢味噌を作り、

①と②をお皿に盛りつけ添えるように

酢味噌をかけたら出来上がり～

[材料]

蛸烏賊…1パック

わけぎ…1束

油揚げとわけぎのみそ汁

[作り方]

- ①油揚げは縦半分に切って
端から5mm幅に切る。
わけぎは端から薄切りにする（小口切り）。
- ②鍋にだし、油揚げを入れて中火にかけ、
煮立ったら、弱火で2～3分間煮る。
- ③みそ大さじ4を溶き入れ、
わけぎを加えて混ぜる。

[材料]

わけぎ…1束
油揚げ…1枚
顆粒だし…1個
水…4カップ
味噌…大さじ4

いちご大福

[作り方]

- ①白あんを15等分して、
ヘタを切り落とした、いちごを包みます。
同じように計15個作ります。
- ②大きめの容器に白玉粉、上白糖を
入れて混ぜ合わせ、水を加えて
さらによく混ぜ合わせます。
- ③フライパンで加熱し混ぜ合わせます。
- ④片栗粉を広げたバットに③をのせ、
片栗粉をかけます。
手で生地を伸ばし、15等分に切ります。
- ⑤①よりもひと回り大きく伸ばし、
①を包みます。
同じように計15個作り完成です。

[材料]

いちご…15個
白あん…500g
白玉粉…250g
上白糖…140g
水…400ml
片栗粉
(打ち粉)…適量