



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「焼豚通り」を使った 焼豚棒ぎょうざ



一人あたりのエネルギー 229kcal	食塩相当量 1.3g	調理時間 約15分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

当社自慢の品 焼豚通り……………1パック
白ねぎ……………10cm
大葉……………10枚
餃子の皮……………10枚
A マヨネーズ……………大さじ1
当社自慢の品 焼豚通り 付属のタレ
……………1パック
サラダ油……………小さじ1

■作り方

- ①焼豚は餃子の皮の長さに合わせて2cm幅に切り、10等分に分ける
- ②白ねぎは2つに切ってから細切りし、10等分にする
- ③餃子の皮1枚に大葉1枚と①、②を1つずつのせて巻き、餃子の皮の端に水を付け真ん中でとめる
- ④同様に計10個作る
- ⑤油を熱したフライパンに④を入れ、焼き色がつくまで焼く
- ⑥⑤を器に盛り、混ぜ合わせたAを添える

cooking memo