

甘えびを使った はんぺんのえび餃子風

甘えびの豊かな風味と大葉の爽やかな香りが
食欲をそそります。



甘えび

真っ赤な見た目は新鮮さの証。食せばぷりぷりと身がはじけ、
口の中いっぱいに甘さが広がります。

材料(2人分)

県産甘えび	10尾
はんぺん	3枚
豚挽き肉	40g
大葉(粗いみじん切り)	3枚
白ねぎのみじん切り	大さじ1
ごま油	適量
片栗粉	適量

材料 A	しょうがのすりおろし	
		小さじ1/2
	塩	小さじ1/4
	砂糖	小さじ1/4
	しょう油	小さじ1/4

作り方

1. はんぺんは半分に切り、切った断面に包丁を入れて袋状に切る。
2. 大葉は粗みじん切りに、白ねぎはみじん切りにする。
3. ボウルに刻んだ甘えび、豚挽き肉、大葉、白ねぎ、(材料A)を入れ、しっかりと練り合わせて6等分する。
4. [1.]の内側にハケで片栗粉をつけ、[3.]を詰める。
フライパンにごま油を熱し、[4.]を入れて焼く。
5. 焼き色がついたら裏返しをして水を少量加え、蓋をして蒸し焼きにする。

POINT

甘えびの刻み方で食感が変わります。
お好みの大きさに切ってください。