

**enjoy wine, enjoy life**

# **TOKYO WINE PARTY**

2018年2月25日（日）12:00～14:30 神保町

**ワイン飲みつつ料理教室（独身ワイン会）**

**◆カスタマイズ餃子**

**◆ピリ辛春雨サラダ**

**◆メンマとクリームチーズの和え物**

# カスタマイズ餃子

## 材料（16個分）

豚ひき肉：100g

キャベツ：中2枚（100g）

ニラ：1/6束

ネギ：1/4本

ニンニク・ショウガ：各1/4かけ

塩：少々

ゴマ油：少々

酒：少々

醤油：大さじ1

オイスタークリーミースauce：大さじ1

サラダ油：大さじ1

水溶き片栗粉：水100cc+片栗粉小さじ1/2

餃子の皮：16枚

A

## 作り方

### <餃子あん>

- ①キャベツ・ニラ・ネギは粗みじん切りに、ショウガ・ニンニクは細かくみじん切りにする。
- ②キャベツに塩少々をまぶす。15分置いて水分を出しぎゅっと絞る。
- ③ボウルに豚ひき肉を入れAを入れて練り混ぜる。下味がついたら①を加えて練り合わせる
- ④餃子の皮を左手に持ちあんを中央にのせて包んでいく。入れすぎると失敗するので量は控えめに。
- ⑤ひだを作りながら両面を貼り合わせる

### <焼き工程>

- ①フライパンを熱し、サラダ油を入れて餃子を並べる。置いたときに「ジュッ」と音がするくらいの温度がベスト。
- ②水溶き片栗粉を回し入れ蓋をしてフライパンで蒸し焼きにする（中火で約7分間）。
- ③蓋を外し、3分間焼いて水分を完全に飛ばす。焼き目がこんがりとついていたら火から外す。
- ④ぬれぶきんの上にフライパンを10秒ほど乗せる。※この工程でフライパンからはがれやすくなる。
- ⑤フライ返しで餃子をはがし皿に盛る。

# ピリ辛春雨サラダ

## 材料 (2人分)

大根：6cm（約120g）

にんじん：1/3本

きゅうり：1本

もやし：50g

春雨：50g

塩：少々

ねぎ 5cm

しょうがのすりおろし 1かけ分

白いりごま 大さじ1

粉唐辛子 小さじ1

(なれば一味唐辛子少々)

砂糖 小さじ1

しょうゆ、酢 各大さじ1

【A】

ごま油：小さじ2

## 作り方

①大根、にんじんは皮をむき、きゅうりとともに、それぞれ長さ6cmの細切りにする。ボールに大根、きゅうりを入れて塩少々をふり、5分ほどおいて水けを絞る。ねぎはみじん切りにし、残りのAの材料を加えて混ぜ合わせる。

②鍋に湯を沸かし、春雨を入れて袋の表示時間どおりにゆでる。ゆで上がる1分ほど前に、にんじん、もやしを加えていっしょにゆで、ざるに上げて水けをきる。

③ボールに、大根、きゅうり、春雨、にんじん、もやしを入れて混ぜる。Aを回しかけ、全体をよく混ぜる。

④最後にごま油で絡める

# メンマとクリームチーズの和え物

## 材料 (2人分)

- メンマ 100g
- ・ クリームチーズ 30g
- ・ ゴマ油 小さじ1
- ・ 万能ネギ 適量
- ・ 食べるラー油 or ブラックペッパー お好みで

## 作り方

- ① クリームチーズを1cm角に切り、メンマとごま油で和え、小口切りにした万能ネギをかける。
- ② お好みで食べるラー油、ブラックペッパーをふる。