



※写真はイメージです。

ビールによく合う味わいです

パプリカと鶏挽肉の餃子

材 料 (2人分)

赤パプリカ	1個
鶏挽肉	約150g
餃子の皮	24枚
しょうゆ	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
サラダ油	大さじ1
ぽん酢	大さじ2
水	100ml

作り方

1. パプリカは5mm角のみじん切りにする。鶏挽肉と一緒にボウルに入れ、しょうゆとオリーブオイルを入れて、手でよく揉みながら混ぜ合わせる。
2. 1を餃子の皮に約10gずつ包む。
3. フライパンにサラダ油を熱し2を並べ、中火で2分加熱する。
4. 水を回し入れ、蓋をして3~4分加熱する。火を止めたら余熱で3分加熱する。
5. ぽん酢をつけていただく。