

【材料】 (2人分)

キャベツ	100g
パクチー	3本
豚ひき肉	150g
ニンニク(すりおろし)	小さじ 1/2
ショウガ(すりおろし)	小さじ 1
オイスターソース	小さじ 2
ナンプラー	小さじ 2
豆板醬	小さじ 1/2
ごま油	小さじ 1
鶏がらスープの素(粉末)	小さじ 1/2
餃子の皮	20枚
サラダ油	適量
レモン汁	適量

パクチー餃子

東南アジア料理でよく使われるパクチーの旬は3~6 月の春から初夏で、この時期のパクチーは茎が柔ら かく甘みがあります。その独特の香りと味を生かし てしっかりと味付けされたエスニック風餃子に仕上 げました。

加えた豆板醤の辛さが食欲を刺激します。

【作り方】

- 1. キャベツをみじん切りにして、塩を少し加えて(分量外)塩もみをし、水分をしっかり絞っておく。
- 2. パクチーはみじん切りにする。
- 3. 豚ひき肉にニンニク、ショウガ、オイスターソース、 ナンプラー、豆板醤、ごま油、鶏がらスープの素を 入れ全体が馴染むまで良くこねる。
- 4. 3に2を加えさらにこねる。
- 5. 餃子の皮で4を包み、サラダ油を引いたフライパンで蒸し焼きにする。
- 6. 器に盛り付け、レモン汁をつけだれにする。