

◆香港ギョーザ味変レシピ

NO	<p>①</p>  <p>■梅わさびだれ ～アレンジ可能な和の餃子タレに～</p> <p>手軽さ * * * * 焼き餃子 * * * * 揚げ餃子 * * * *</p> <p>梅肉・・・10g (梅肉は包丁で叩いて加える) チューブわさび・・・1cm ポン酢・・・大2 ごま油・・・大1 *季節で大葉や大根おろしを加えてアレンジ可能</p>	<p>②</p>  <p>■レモン胡椒 ～爽やかな風味が餃子の味を引き立てる～</p> <p>手軽さ * * * * * 焼き餃子 * * * * * 揚げ餃子 * * * * *</p> <p>レモン搾り汁・・・小2 (レモン果汁でもOK) 水・・・小2 塩・・・少々 胡椒・・・適宜</p>	<p>③</p>  <p>■ニラポン酢醤油 ～餃子がおつまみ餃子に愛身～</p> <p>手軽さ * * * * 焼き餃子 * * * * * 揚げ餃子 * * * * *</p> <p>ニラ・・・50g (1/3束) ポン酢醤油・・・50cc チューブ生姜・・・1cm *お好みでラー油をプラスして *ニラは、小口切りにして、調味料と合わせて500wのレンジで30秒加熱する。</p>	<p>④</p>  <p>■カレー塩 ～子どもも大人も大好きカレー味～</p> <p>手軽さ * * * * * * 焼き餃子 * * * * * * 揚げ餃子 * * * * * *</p> <p>カレー粉・・・小1 塩・・・小1/2 *調味料が入っているカレーパウダー(料理用など)の場合は塩を加えなくてもそのままでも十分です。</p>
NO	<p>⑤</p>  <p>■辛味タレ ～痺れる辛さは大人のタレ～</p> <p>手軽さ * * * * * 焼き餃子 * * * * * 揚げ餃子 * * * * *</p> <p>豆板醤・・・小1/2 ぼん酢醤油・・・大1 チューブニンニク・・・5mm チューブ生姜・・・5mm</p>	<p>⑥</p>  <p>■餃子の甘酢タルタル ～野菜スティックやサラダと共に～</p> <p>材料(2人前)</p> <p><南蛮甘酢> 砂糖・・・大1 醤油・・・大1 酢・・・大2</p> <p><タルタルソース> ゆで卵・・・1個 マヨネーズ・・・大3 きゅうり・・・5cm</p>	<p>⑦</p> <p>オススメ① 【柚子こしょうだれ】</p> <p>《材料》 柚子こしょう・・・小さじ1 ぼん酢・・・大さじ2 白いりごま・・・小さじ1 小ねぎ・・・少々</p>	<p>⑧</p> <p>オススメ② 【香味だれ】</p> <p>《材料》 ねぎしょうがにんにくミックス・・・大さじ1 ぼん酢・・・大さじ1</p>