

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	あさくら水ぎょうざ
朝倉地域産の テーマ食材	博多万能ねぎ

〔材料表〕 ※1回に作る量。

材料名		分量	材料名	分量
A	米粉ミックス	200g	キャベツ	1/3個
	強力粉	300g	ゴマ油	大さじ2杯
	水	300cc	塩・こしょう	少々
豚ミンチ		200g	油	少々
博多万能ねぎ		1/2束	鶏がらスープの素	少々

〔作り方〕

①ボウルにAの材料を入れこねる。博多万能ねぎ、キャベツはみじん切りにしておく。別のボウルに豚ミンチ、博多万能ねぎ、ゴマ油、塩、こしょう、鶏がらスープの素を加え手でまぜる。キャベツを加えさらによく混ぜる。

②こねたAを100円玉くらいの直径の棒状に伸ばす。包丁で切り分け、手の平で丸く押し、麺棒で薄くのばす。

③②を手の平にのせて具を真ん中に置く。具がはみ出さないように指先で皮の先端を結んでいく。大きさが均一になるように丁寧に作る。

④深い鍋に水を入れ沸騰させ、③を一つづつ入れ、かるくかき混ぜながら中～強火で茹る。浮いてから5分で出来上がり。

〔コメント〕

(出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

博多万能ねぎをたっぷり使います。子どもと一緒に作ると喜んでたくさん食べます。

出品者の
お名前

熊谷キクヨ