

和商の餃子

de レシピ



材料： 麻婆豆腐の素 1箱
長ネギ 1本
餃子 3~5個
ごま油 大さじ1
だし汁 150cc

麻婆餃子



- ① 餃子を焼き目がつくまで焼く。
- ② 麻婆豆腐の素とみじん切りにした長ネギをごま油で炒める。
(お好みで餃子を崩していても◎)
- ③ だし汁を入れて煮込む。
- ④ 器にスープと焼いた餃子を入れたらできあがり!

餃子のチーズ焼き

材料： 餃子 5個
ピザ用チーズ 適量



- ① 餃子を焼き目がつくまで焼く。
(前の日に残った餃子をレンジで温めて使っても◎)
- ② フライパンにクッキングシートを敷き、
チーズを好きなだけ敷きつめる。
- ③ 溶けてきたら焼いた餃子をチーズの上に乗せる。
- ④ チーズがパリパリになったらできあがり!