



ミルク揚げぎょうざ

元吉 愛華

材料・分量 (4人分)

ぎょうざの皮	20枚	コーン	10g
バター	20g	コンソメ(粉)	2g
牛乳	300ml	塩こしょう	適量
小麦粉	30g	ピザ用チーズ	40g
厚切りベーコン	150g	水	大さじ1
ほうれん草	10g	片栗粉	大さじ1

作り方 (時間:40分)

- ① ベーコンは5mm角に切り、ほうれん草は洗って下を落として4cm幅に切る。
- ② フライパンにバターをしいて溶けたらベーコン、コーンを入れて炒める。
- ③ ベーコンに焼き色がついてきたらほうれん草を加えしんなりするまで炒める。
- ④ 小麦粉を入れて混ぜ牛乳を少しずつ入れる。
- ⑤ コンソメを入れ塩こしょうで味を調える。
- ⑥ ぎょうざの皮のふちに合わせた水溶性片栗粉をつけてタネ、チーズを乗せ包む。
- ⑦ 180℃の油で揚げる。

セールスポイント

- ・中の具材を牛乳やバターに合ったものにした。
- ・ベーコンに焼き色をつけることでうま味を出せた。