

水ギョウザ

材料（4人分）

<ギョウザの皮>

強力粉60g、薄力粉60g、塩ひとつまみ、
水60cc、打ち粉（強力粉）適量

<あん>

豚ひき肉70g、白菜100g、タケノコの
水煮30g、ショウガ（すりおろし）小さじ
1/2、にんにく（すりおろし）小さじ1/4、
紹興酒小さじ1/2、濃い口醤油小さじ1/2、
オイスターソース小さじ1/2、塩・コショウ少々、ゴマ油小さじ1/2

<スープ>

水3カップ、中華スープの素小さじ2、紹興酒小さじ2、濃い口醤油小さじ1/2、塩・コ
ショウ適量、ゴマ油小さじ1、万能ネギ3本



作り方

- 1 白菜はあらみじん切りにして、小さじ1/2の塩（分量外）でもんで、しんなりするまで置く。タケノコはあらみじん切り、万能ネギは小口切りにする。
- 2 皮を作る。ボウルにふるった強力粉、薄力粉、塩を入れ、かき混ぜてから水を3、4回に分けて入れ、そのたびに混ぜてこねる。十分こね上がったたら、ひとまとめにして濡れ布巾をかけて、10分程度寝かせる。
- 3 あんを作る。ボウルに豚ひき肉を入れ、塩・コショウしてから練る。粘りが出てきたら、よく絞って水気を切った白菜、タケノコと残りの材料を入れて混ぜておく。
- 4 2を打ち粉をふったまな板にのせ、棒状にのばし、16等分にする。1個ずつ直径8cmくらいの円形になるように麺棒でのばす。皮の中央にあんをのせて包む。
- 5 万能ネギ以外のスープの材料を合わせて煮る。別の鍋でお湯を沸かし、ギョウザを入れて5分ほど煮る。網じゃくしですくったギョウザを丼に入れ、スープを注いで万能ネギを散らす。

料理のポイント

- 1 ギョウザの皮を重ねて置くとき、包んだギョウザを置くときは、打ち粉をたっぷりまぶさないとくっついてしまいます。
- 2 あんを皮で包むときは、最初に真ん中をつけてから両端をとめていくようにします。ヒダはつけなくてもよい。