

青じそ餃子

材料（24個分）

- ・キャベツ…320g
- ・青じそ…24枚（餃子の個数分、葉が大きければ半分にして12個でOK）
+ 4枚（具材に混ぜる分）
- ・干し椎茸小…4個（だしをとったあとのものでOK）
- ・小ねぎ…4本
- ・しょうが…1かけ

- ・とうもろこし…1/2本
- ・ひえ…0.5カップ
- ・塩…小さじ1/8
- ・熱湯…1カップ

- ・餃子の皮…24枚（※作り方は下方へ）

【具の調味料】

- ・醤油…大さじ1+1/3
- ・葛粉…大さじ1
- ・ごま油…大さじ1
- ・塩…少々

作り方

1. (ひえを炊く) 鍋に分量の水を煮立たせ、そぎ落としたとうもろこしの実、芯、ひえ、塩を入れる。中火で煮ながら、ときどき木べらでかき混ぜる。鍋底が見えるくらいになったら蓋をして、ごく弱火にして15分~20分炊く。火からおろして天地返しをし、10分蒸らす。
2. キャベツをみじんぎりにして塩(分量外)(キャベツの重さの1%量)をまぶして、10分ほど放置して水分をしぼる。
3. 具の調味料とすりおろしたしょうがをあわせておく
4. みじん切りにした青じそ、椎茸、ネギを2と混ぜる
5. 4に1を約130g混ぜ、3の調味料を合わせて混ぜる
6. 餃子の皮の上に青じそを一枚(大きい場合は皮には合わせて切りサイズを調整する)載せ、その上に具を乗せ、包む。
7. フライパンを強めの中火で熱し、油をしいたら、餃子に焼き色がつくまで焼く。
8. 熱湯を餃子の1/3の高さになるまで入れ、蓋をして中火で蒸し焼き(約5分間)。
9. 水分がほとんどなくなったら蓋をはずして強火にし、水気を完全にとばす。
10. 最後に鍋肌から油を少々回し入れ、焼き上げて完成。

餃子の皮(24枚分)

- ・薄力粉...100g
- ・強力粉...100g
- ・塩...ひとつまみ
- ・熱湯...90~100ml

1. 薄力粉と強力粉をふるってボウルに入れ、塩をひとつまみ加える
2. 熱湯をすこしずつ入れ、ボロボロになるまで混ぜる
3. 表面がなめらかになるくらいまで、こねる
4. 生地にラップをして冷蔵庫で30分から1時間休ませる
5. 細い棒状にして、均等に切り分け、綿棒で餃子の皮状にのばす。