

西芹羊肉餃子

〈ラム肉とセロリのスープ水餃子〉

材 料

○下味調味料

○ 餡

| | |
|---------------|---------|
| ラム挽肉 | …300g |
| 豚背脂(ミンチ) | …60g |
| 葱(微塵切り) | …大匙3 |
| 生姜(微塵切り) | …小匙2 |
| a セロリ(1cm角切り) | …100g |
| 塩 | …小匙1/2強 |

b

| | |
|-----|--------|
| 酒 | …大匙1 |
| 醤油 | …小匙2 |
| 塩 | …小匙2/3 |
| 上白糖 | …小匙1強 |
| 胡椒 | …少々 |
| 花椒油 | …大匙1.5 |

○ 皮

| | |
|-----------|------------|
| 薄力粉 | …130g |
| 強力粉 | …150g |
| 山芋(摩り下ろし) | …30g |
| 塩 | …少々 |
| ラード | …小匙1弱 |
| 水 | …130cc(調整) |
| 打ち粉 | …適宜 |

○ スープ

c

| | |
|-------------|--------|
| スープ | …500cc |
| 塩 | …小匙1/3 |
| 酒 | …大匙1 |
| 醤油 | …小匙1/3 |
| 油葱酥 | …小匙2 |
| 黄ニラ(5mmカット) | …15g |
| 葱(微塵切り) | …大匙2 |

作り方

- ① ボールに水以外の皮の材料を入れ、硬さを見ながら水を加え練る。一まとまりになったら30～40分寝かせる。
- ② aのセロリに塩をまぶし軽くもみ10分置く。水洗いし水気をよく取っておく。
- ③ ボールにラム挽肉・豚背脂・葱・生姜と①を入れ、bの調味料を加えよく混ぜ味付けする。
- ④ ①の皮を再度よく練り、一つ8～10g位に切り分ける。切った断面を上下にし潰す。麺棒で伸ばし丸くする。
- ⑤ ④の皮で③の餡を包み、3～4分ボイルし火を通す。
- ⑥ cのスープの材料を沸かし味を調整し器に入れる。⑤の水餃子を入れ、油葱酥・黄ニラ・葱を散らす。