

おうち de 満洲レシピ

Vol.6

冷し水餃子

夏にぴったり!



材料(2人前)

★餃子…12個

- サニーレタス(お好みで)

万能タレを作ります。

★旨辛みそ…小さじ1

- 醤油、酢、ゴマ油…各小さじ1
- 長ネギ(みじん切り)…15g

ボウルで混ぜ
合わせます。

ピリ辛

作り方

- ①沸騰したお湯に餃子を入れ、浮き上がってきたらすくい取ります。(ゆで時間の目安:生餃子[冷蔵]5分半、[冷凍]6分半)流水と氷水で冷し、水気を切ります。
- ②お皿に餃子とサニーレタスを盛り付け、万能タレをかけて完成です。

レシピ考案者: 朝霞台南口店 浅賀和美

★マークは自家製お土産商品です。



生ぎょうざ

1パック12個入(2人前)

タレ2個付

通常日価格

冷蔵 冷凍

300円(税込324円)

特売日価格

240円(税込259円)

冷蔵 製造日が消費期限です。購入日にお召し上がりください。

冷凍 解凍せずに調理できます。賞味期限は製造日より14日(製造日を除く)

餃子タレで作る

きゅうりの和え物

材 料

★餃子タレ…2袋

- きゅうり…2本
- 刻み昆布…3g
- すりごま…小さじ1

作 り 方

- ①きゅうりを麺棒でたたき、手でちぎります。ビニール袋に材料を全部入れたら、軽く混ぜ合わせ30分程置きます。
- ②味が馴染んだら完成です。

レシピ考案者：管理部 栗原裕美

簡単でおいしい!



夏の元気+ニュー!



ぎょうざの満洲