

おうち de 満洲レシピ

Vol.64

ニョッキ風餃子

レシピ考案者
武蔵境北口店 菊川

チーズ入り
濃厚ホワイトソース!



※写真は1人前です。

★生ぎょうざ(冷蔵・冷凍) 12個

材料(2~3人前)

牛乳 200cc

生クリーム 200cc

A とろけるチーズ 60g

バター 20g

固形コンソメ 1個

塩、コショウ 少々

乾燥パセリ 適量

お好みの添え野菜 適量
(ゆでアスパラ・ミニトマト)

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① 沸騰したたっぷりのお湯に★生ぎょうざを入れ、冷蔵餃子は6分、冷凍餃子は6分30秒ゆでます。
- ② フライパンに A を入れ、弱火で全体をよく混ぜ合わせます。
- ③ チーズが溶けてなじんだら、塩とコショウで味を整え、火を止めてソースの完成です。
- ④ ゆで上がった餃子は、水気をよく切り、③に入れソースとからめます。お皿に餃子を盛り、パセリを振りかけ、お好みの野菜を添えて出来上がり。

ぎょうざの満洲

202305SK

冷蔵



冷凍



特売日はお得!

冷蔵
冷凍

生きょうざ

12個入・タレ付

通常価格

370円(税込)

特売日
価格

300円
(税込)

ニョッキ風餃子



水餃子と
ホワイトソースは

相性抜群!



※レシピは裏面にあります。

お土産コーナーで販売中!