

ナイスぎょうざ



【材料】	【4人分】
なす	中1本
葉ねぎ（または、長ねぎ）	2本（1本）
合いびき肉	100g
しょうゆ	大さじ1
しょうが	少々
酒・ごま油	少々
ぎょうざの皮	30枚

【作り方】

- ① なす、葉ねぎを細かく切る。
- ② ボウルに材料を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ぎょうざの皮に②を小さじ1杯ずつのせて包む。
- ④ フライパンに③を並べ、水を少し入れて蓋をし、蒸し焼きにする。（約4分間）
- ⑤ 蓋を取り、水分を飛ばして焼き目をつける。