



林野庁
長官賞

第35回 きのご料理コンクール 全国大会

群馬県
知事賞

最優秀賞

羽をつけることでパリパリ感と美味しさ2倍。

旨味たっぷり きのご餃子の香味ソース

材料 4人分

きのご餃子

豚ひき肉	200g
しいたけ	4個
えのき	30g
まいたけ	80g
ニラ	40g
餃子の皮	1袋
サラダ油	40ml
水	適量

A

すりおろしんにく	10g
すりおろししょうが	10g

料理酒	10g
オイスターソース	10g
ごま油	10g
片栗粉	10g
塩	適量

香味ソース

B

砂糖	大さじ5
酢	大さじ5
しょうゆ	大さじ4
すりおろししょうが	大さじ1
ごま油	大さじ2

長ねぎ(みじん切り)	1/2本
大葉(みじん切り)	4枚
トマト(小さい角切り)	1個

付け合わせ

レタス	1/4個
きゅうり	1本
赤ピーマン	1個
まいたけ	120g
イタリアンパセリ	適量
てんぷら粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- 付け合わせの野菜をせん切りにし、水にさらす。
- きのご餃子をつくる。しいたけ、えのき、まいたけを粗みじん切りにし、ボウルに入れて600Wの電子レンジで約2分加熱して水気を切る。ニラを粗みじん切りにしボウルに入れ、豚挽き肉、(A)の調味料を加えよく混ぜる。餃子の皮で形を整え包む。
- 餃子を焼く。フライパンにサラダ油を入れて加熱し、(2)を並べて、水を加え、蓋をして再度3分加熱する。
- 付け合わせのまいたけのてんぷらを揚げる。
- 香味ソースをつくる。(B)の材料を全て混ぜ合わせる。
- (1・3・4・5)をバランスよく盛り付ける。

