

ぎょうざの作り方（みじん切り器を使うとかんたん！）

① 野菜をあらう。キャベツと にらを きる （みじん切り）



みじん切り器

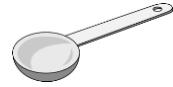


② キャベツと にらと ひき肉 と調味料を まぜる。

ちょうみりょう



大さじ1



小さじ1



<1/2杯>

大さじ1/2



大さじ1



小さじ1



小さじ1



さとう小さじ1

③ こねる (てぶくろ または ビニールぶくろで)

④ つつむ



⑤ 焼く^{やく}

油をいれて 30秒くらい（こげめが うすく ついたら）



お湯^ゆをいれて、すぐにふたをする。→



4分 むしやきを する。

