

## トマトの揚げ餃子



調理時間

約20分

カロリー

140kcal(1人分)

材料

(2~4人分)

|              |      |
|--------------|------|
| 餃子の皮         | 12枚  |
| 揚げ油          | 適宜   |
| バジル          | 適宜   |
| (A)          |      |
| トマト缶(ダイスカット) | 50g  |
| 合いき肉         | 75g  |
| 玉ネギ(みじん切り)   | 1/8個 |
| 塩・コショウ       | 各少々  |

### 作り方

- 1 ボウルにAを入れ、粘り気が出るまで混ぜ合わせる。
- 2 餃子の皮に(1)をのせ、皮の周りに水をつけて包む。
- 3 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れて、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。(2)をきつね色になるまで2分ほど揚げる。
- 4 皿に盛り、バジルを添える。

ピザのような味わいなので、チーズを加えてもよく合います。