

白菜の重ね蒸し 餃子風



調理時間

約30分

カロリー

229kcal

材料

(4人分)

ニラ	1束
キャベツ	1/4個
豚ひき肉	300g
生姜(みじん切り)	1片分
(A)	
酒	小さじ2
コショウ	少々
醤油	小さじ2
白菜	1/2個(20枚分)
ポン酢	好みで

作り方

- 1 ニラは5mm幅に切る。キャベツは粗みじん切りにして塩(分量外)をふり、水気が出るまでもみ、水気を絞る。
- 2 ボウルに豚ひき肉、生姜、(1)とAを入れ、粘りがでるまでよく混ぜて餃子の種をつくる。
- 3 白菜の葉の内側に(2)を敷き、白菜をかぶせる。これを数回繰り返す、最後に白菜の葉になるようにする。
- 4 (3)をココットダッチオーブンの高さに合わせて切り、ココットダッチオーブンに敷き詰める。蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
- 6 好みでポン酢をつけていただく。

餃子の種が何層にも重なって旨みがじわ〜っと効いてきます。