

ひき肉のわんたん揚げ

カリカリの皮の中には、にんにくがしっかりと効いたお肉、おつまみにもご飯のおかずにももぴったりの一品

材料 約30個分

- 豚ひき肉…150g
- ワントンの皮…30枚
- にんにく…2~3片
- 塩コショウ…適宜
- サラダ油…適量



材料を準備します。ニンニクは、お好みに合わせて量を調整してください。ニンニクはみじん切りにする。



豚ひき肉、刻んだにんにくを合わせて塩、こしょう、よく混ぜる。



たねををワントンの皮で包む時、あまりたくさん包みすぎないように注意。



たねを包み、上を軽くひねるが太郎さん流の包み方。



油で揚げます。ワントンの皮がきつね色に色づき、カリッとするまで揚げるといい。



そのまま食べてもよいし、からし醤油や酢をきかせた甘酢のあんかけをつけてもうまい。

スタッフおすすめ

甘酢あんかけ

太郎さんレシピは、ニンニクがガツンと効いた味なので、甘酢でさっぱり感がプラスされて、パクパクいくつもいけちゃいます！



鶏がらスープの素、酒、みりん、砂糖、酢を鍋に入れる。



ひと煮立ちさせたところに、水溶き片栗粉をいれる。



とろみがついて、ひと煮立ちしたら完成。

ワサビの辛味とエノキのシャキシャキ食感が楽しい一品

えのきだけと納豆のあえ物

材料

- 納豆…2パック
- エノキ…1袋
- 塩…少々
- 醤油…適量
- わさび…適宜



エノキは石づきの部分を切り落とし、塩少々加えた熱湯に入れてサッとゆでる。ゆですぎないように注意。



ざるにあげて水けをよくきり、納豆とわさびと合わせる。チューブわさびで5cm程入れても美味しい。

