

川俣菜のクセを感じにくい餃子を
スープ仕立てに。万人受けする一品。



水餃子in川俣菜(スープ仕立て)

採れたて 干葉 塩漬け
子供向け 大人向け

材料(4人分)

川俣菜	200g
※採れたて(軽く下茹でする)、干葉(湯で煮戻す) 塩漬け(硬いようであれば茹で戻しておく)	
豚ひき肉	100g
玉ねぎ	小1/2個
椎茸	2個
長ネギ(青い部分)	1本分
餃子の皮(厚め)	20枚入り
生姜	1片
醤油・ごま油	大さじ1/2
塩・コショウ	適量

【スープ】	
中華だし	大さじ1
水	1リットル
乾燥わかめ	10g
しいたけ	2個
キャベツ	1/4個
長ネギ(白い部分)	1本分
醤油・塩・コショウ	適量

POINT
 干し椎茸を使うと、味に深みが出ます。
 餃子の皮は手作りで作ると、モチットして
 美味しいです。(皮のレシピはお焼きの皮
 を参考に。円形に薄く伸ばして作ります)

作り方

- 1 川俣菜は柔らかく茹で水気を切り、1cm程度の粗みじん切りにする。
(葉の部分は縦横に包丁を入れ細くする) 玉ねぎと長ねぎの青い部分、
椎茸はみじん切りにする。
- 2 スープを作る。鍋に水を入れ火にかけて、中華だし、醤油・塩・コショウ
で味を整える。干切りにしたキャベツとしいたけを入れ軽く煮込み、最
後に小口切りにした長ネギと乾燥わかめを入れ軽く混ぜ合わせておく。
- 3 ③に①の具材と豚ひき肉、生姜のすりおろし、醤油・ごま油・コショウ
を入れ、良く混ぜ合わせる。
- 4 ④を皮で包み、②のスープに直接入れ3分ほど茹でる。中まで火が通っ
たら出来上がり。