

# 鹿祭りしめじよし

奈良女子大学附属中等教育学校 大辻 怜歩



## 材料(4人分)

〈ぎょうざ〉  
ぶなしめじ・・・1パック  
豚ミンチ・・・150g  
青ねぎ・・・5本  
土しょうが・・・1片  
片栗粉・・・少々  
塩、こしょう・・・少々  
ぎょうざの皮・・・1袋

〈タレ〉  
大葉(しそ)・・・10枚  
土しょうが・・・1片  
しょうゆ・・・大さじ3  
酢・・・大さじ2  
サラダ油・・・大さじ2  
水・・・少々  
からし、ごま油・・・好みの量

## 作り方

- 1 青ねぎは小口切り、土しょうが、大葉(しそ)はみじん切りにする。
- 2 ボールに豚ミンチ、青ねぎ、土しょうが、片栗粉、塩、こしょうを入れて粘りがでるまで混ぜる。
- 3 ぎょうざの皮に②をうすく広げ、その上にぶなしめじ2本を乗せ、頭が出るように逆三角形に巻く。巻き終わりは水で止める。
- 4 フライパンに油をひき、皮の巻き終わりが下になるように並べて、弱火で焦げ目がつくぐらいまで片面を焼き、ひっくり返してパリッとなるように焼く。
- 5 タレの材料を全て混ぜ合わせる。
- 6 皿に盛りつけ、タレを添える。好みでからし、ごま油を添える。

