

# フレンチ餃子「子鹿のみみ」

岡崎 玲奈



## 材料(4人分)

エリンギ . . . . . 小5個  
ぶなしめじ . . . . . 20g  
玉ねぎ . . . . . 1/4個  
ブロッコリー . . . . . 中1/4房  
鶏ミンチ . . . . . 100g  
餃子の皮 . . . . . 適量(大判)  
塩、こしょう . . . . . 少々  
バター

## ◆ホワイトソース

バター . . . . . 20g  
小麦粉 . . . . . 20g  
牛乳 . . . . . 200cc  
塩、こしょう . . . . . 少々

## 作り方

- ① ホワイトソースを作る。  
鍋にバターを入れて火にかけ、バターが溶けたら小麦粉を入れ、木ベラで混ぜる。牛乳を少しずつ加え、よく混ぜなめらかなクリーム状になったら、塩、こしょうで味付けし、冷ましておく。
- ② エリンギ、ぶなしめじ、玉ねぎ、ブロッコリーをみじん切りにする。
- ③ フライパンにバターを入れ、玉ねぎ、鶏ミンチ、ブロッコリー、エリンギ、ぶなしめじの順に炒める。
- ④ ホワイトソースに③を加える。
- ⑤ 餃子の皮で包み、きつね色になるまで160℃の油で揚げる。



## ひとことメモ

形は奈良のアイドル「鹿の耳」。  
外皮の硬さと、中のクリーミーな食感が楽しめます。