

ピザ風  
ハッシュドポテト



《材料：4人分》

じゃがいも・・・5～6個  
玉ねぎ・・・1/2個  
ピーマン・・・1個  
スライスベーコン・・・2枚  
トマト・・・1個  
キャベツ・・・1/2個  
ピザ用チーズ・・・150g  
塩・・・適量  
コショウ・・・適量  
サラダ油・・・大さじ3

- 1 じゃがいもはスライサーでも包丁でも千切りに。玉ねぎは薄切り、ピーマンは千切り、ベーコンは短冊切り、トマトはさいの目に切る。
- 2 ホットプレートを高温にしてサラダ油を敷き、じゃがいもを敷き詰め塩コショウをしたら、ピザ用チーズを全体的にのせる。玉ねぎ・ピーマン・ベーコン・トマトをトッピングする。
- 3 ふたをして中温にしたら、15分ほど蒸し焼きにする。じゃがいもが底はカリッと、上の方が柔らかくなっていたら完成。

コツ・ポイント

- じゃがいもは千切りした後洗ってはいけません。でんぷんがじゃがいも同士をくっつけます。
- サラダ油を少し多めにすると、底のところがカリカリに仕上がります。
- ピザ用チーズはじゃがいもとトッピング野菜の接着剤を兼ねているので、気前よく乗せましょう。

ピザのようなハッシュドポテト  
カリカリの食感がおいしくたまりません！

もちもちギョウザ



《材料：32個分》

小麦粉・・・200g  
水・・・350cc  
塩・・・小さじ1/6

豚ひき肉・・・200g  
キャベツ・・・100g  
塩・・・小さじ1/6  
しょうが・・・1/2かけ

A  
塩・・・小さじ1/6  
砂糖・・・小さじ1/2  
ゴマ油・・・小さじ1  
しょうゆ・・・大さじ1  
こしょう・・・少々  
かたくり粉・・・小さじ1  
水・・・大さじ3～4

サラダ油・・・少々  
酢・・・適量  
しょうゆ・・・適量

- 1 生地をつくる。  
ボウルに小麦粉を入れ、水の半分を加えて泡立て器で溶き混ぜる。混ぜたら残りの水と塩を加え、さらに混ぜる。
- 2 肉ダネをつくる。  
キャベツはみじん切りにして塩一つまみをまぶし、しんなりさせる。しょうがはすりおろす。  
別のボウルに豚ひき肉を入れて練り混ぜ、Aの材料を加えて混ぜ、分量の水を加えて混ぜる。  
さらに、キャベツ、しょうがを加えて混ぜる。
- 3 ホットプレートを160～170℃に熱し、サラダ油少々を厚手の紙タオルでぬり広げる。1の生地を大さじ1ずつすくってのせ、直径7cmくらいの円形に広げる。
- 4 生地が乾いて色が変わりはじめたら、2の肉ダネ小さじ2(約10g)を生地の中央より少し手前にのせる。生地を半分に分けてかぶせ、肉に火が通るまで、途中裏返して両面を約6分間焼く。
- 5 好みで、酢・しょうゆ各適量を混ぜて添え、つけて食べる。

もちもちの生地がおいしいギョウザ  
大人も子供もみんな大好き！是非、お試しください