

ギョーザ うん

おみくじ餃子で運だめし

ヤオチユン

咬春を楽しもう!

材料 (12個分)

- ・ひき肉 50g
- ・白菜 100g
- ・塩 少々
- ・しょうゆ, しょうが 小1/2
- ・水餃子の皮 12枚
- ・落花生, うずらの卵 2個〜



当たりの数は
お好みで!

1. 細かく切った
白菜を塩でもみ
水気をしぼる



2. ひき肉、しょうゆ、
しょうが、白菜を
ボウルでよく混ぜる



3. 皮の真ん中に具をのせ
ふちの半分に水をつけ
しっかりとじる



ポイント

同じ大きさにな
るように包む

うずらの卵は
具を少し少なめ
にすると良い◎

4. たっぷりのお湯にひとつずつ
そっと入れ、優しくかき混ぜる
餃子が浮いてきたら
コップ一杯の水を入れる



水をいれたら
約4分ゆでる

5. ゆであがったら器に盛って完成!
幸運を引き当てるのはだーれだ♪

落花生は...



健康長寿



うずらの卵は...



金運上昇



スープ餃子
にして食べても
おいしいぞ!

