

# 🐟 第1回「イチ押し！旬の魚料理コンクール」鹿児島市長賞作品



## 餃子になった秋刀魚ちゃん

- 使用するお魚…サンマ
- イチ押し！ポイント…隠し味のみそや梅干がポイント！みんな大好き餃子の形で子供もおかわり間違いなし！

### 材料（2人分）

- 秋刀魚…2尾 ●にら…1束 ●大葉…10枚 ●梅干…1個 ●みそ…大1 ●にんにく…1かけ ●しょうが…1かけ ●こしょう…少々 ●酒…大2 ●餃子の皮…20枚 ●水…100cc ●小麦粉…小1 ●ごま油…大2 ●ごま油…小1 ●ポン酢…大1

## 🐟 作り方

- ①秋刀魚を3枚におろし、包丁でミンチ状にたたく。食感を味わうため少々荒い状態も残す。にら、大葉も荒くみじん切りにする。梅干は種をぬきたたく。にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ②①をボールに入れ、みそ、酒、こしょうを加えて練る。
- ③餃子の皮に包んで仕上げる。
- ④フライパンまたはホットプレートに油をひき、餃子を20個並べて焼く。
- ⑤焦げ目がついたら水と小麦粉を混ぜたものをふりかけ、パリパリになるまで焼く。
- ⑥水分がなくなったらごま油をまわし入れる。
- ⑦ポン酢をつけてもよいがそのままでもおいしい。