

# 豊浜はんぺいレシピ

## はんぺいと海老チーズの焼き餃子

### 材料(約20個分)

- むきエビ(中) 100g
- プレーンはんぺい(お好みのはんぺい) 2枚(50g)
- 小ネギ 5本 ●ピザ用チーズ 30g(大さじ3)
- 塩 小さじ1/8
- 餃子の皮 20枚
- ごま油 適量
- 熱湯 適量

### 作り方

- ①むきエビはキッチンペーパーなどで水気をよく切り、粗みじん切りにする。  
はんぺいも粗みじん切り、小ネギは小口切りにする。
- ②①とピザ用チーズ、塩を混ぜ合わせる。
- ③餃子の皮のふちに水をぬり、具を包む。
- ④フライパンに油をひいて中火で熱し、餃子を並べて強火にし、焼き色がつくまで焼く(約2分)。
- ⑤熱湯を餃子の下1/3くらいまで入れて蓋をし中弱火で約5分蒸し焼きにする。

### ポイント

※背ワタや尾が処理されている冷凍むきエビを使うと下処理不要です。

※味がしっかりついていますがお好みでしょうゆをつけてお召し上がりください。



レシピ提供者

はたらく女子ごはん料理研究家おたわ歩美さま

株式会社  
豊浜水産