

料理同好会（守山鯨城亭）忘年会を開催しました

日時 令和元年 11月16日(土) 13時～15時

実施場所 加藤様宅（風知亭）

参加者 16名（女性5名、男性11名）

今回は、自分たちで「水餃子」作りました。とても楽しい忘年会になりました。満足、満足。

★海老入り水餃子

材料（60個分）

白菜 350g・ニラ 1束・塩 小さじ1+1/2、豚挽肉 350g・むき海老 200g・醤油 小さじ3

ごま油 大さじ2+1/2・生姜 40g、餃子の皮 60枚・ポン酢 適量・ラー油 適量

【作り方】

- ① 白菜とニラは粗みじん切りにして、ビニール袋に入れ、塩を振って軽くもみ、5分置いてしんなりさせて、そのまま水気をしぼる
- ② 海老を3等分くらいに、ぶつ切りにする
- ③ 生姜をすりおろす
- ④ ボールに①②③、豚挽肉、醤油、ごま油を入れ、木ベラでざっくりと混ぜる
- ⑤ ④を3等分にして、餃子の皮に包む
- ⑥ ⑤を沸騰した鍋の熱湯にいれて、再度沸騰して2分経って皮の端が透き通り浮き上がってきたら取り出す
- ⑦ ポン酢をつけて、好みにラー油を入れていただきます

その他、ビーフンや卵を使った料理、スープも作りました。

料理同好会代表 浅井 保司

忘年会の様子 (料理状況・みんなで食べる・懇談会)



