

ポナペティ

BON APPÉTIT!

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

1/26(土)~28(月)

パリパリに
焼けた羽根も
美味しさのうち!

※写真はイメージです。



〈国内産〉豚挽肉
冷凍も含む(100g当り)

〈モランボン〉
餃子の皮
(25枚入・1パック)



99円(税抜) 99円(税抜)

羽根つきギョーザ 調理時間:10分

材料(2~3人分)

- 豚ひき肉…200g
- キャベツ(みじん切り)…大2枚分
- ギョーザの皮…1袋
- [A]酒…大さじ1
- [A]しょうゆ…小さじ2
- [A]ごま油…小さじ2
- [A]塩…少々
- [A]こしょう…少々

- [B]薄力粉…小さじ2
- [B]水…2/3カップ
- サラダ油…大さじ2
- 酢…適量
- しょうゆ…適量
- ラー油(好みで)…適量

作り方

- ①ボウルにひき肉、キャベツ、[A]を入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。ギョーザの皮に等分にのせ、皮のふちに水をつけ、ひだを寄せて包む。
- ②[B]は混ぜ合わせておく。
- ③フライパン(直径26cm)に油を中火で熱し、ギョーザを円形に並べる(まん中にも並べる)。3分ほど焼いてしっかり焼き色がついたら、[B]をもう一度よく混ぜてから加え、すぐにふたをして弱火で3~4分蒸し焼きにする。
- ④ふたを取って強めの中火にし、水分を飛ばしながらパリッとするまで焼く。器に盛り、好みで酢、しょうゆ、ラー油をつけて食べる。

国産のニラ・キャベツを使用。
これ1パックと豚挽肉150gで
餃子25個分作れます!



〈フレッシュベジ〉
国産野菜使用
餃子用野菜
(200g・1パック)

99円(税抜)

餃子作りが
もつと簡単!
美味しい!



〈モランボン〉
手作り
餃子の素
(70g(35g×2)・1パック)

149円(税抜)