

たこ焼き器でつくる！包まないライスペーパー餃子



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：その他 🔥 カロリー：216kcal 🧂 塩分：2.5g

カリッ＆モチッ！新感覚のたこ焼き器で作るライスペーパー餃子のレシピです。
ライスペーパーで包んだジューシーな餡を、たこ焼き器でコロコロと焼き上げれば、表面はパリッと香ばしく、中はおもちりジューシーに仕上がります。
まるで一口サイズの焼き小籠包のような食感！
お好みでポン酢やラー油をつけて、アツアツを召し上がれ
おうちで楽しく作れる、新しい餃子スタイルをぜひお試しください！

使用商品 ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



材料 2人前

ケンミン ライスペーパー：5枚
キャベツ：40g（約1枚）
豚ひき肉：55g
ニラ：1/5束（20g）
シーフードミックス（えび）：30g
ごま油：大さじ1（12g）
水：大さじ1（15g）

調味料A

【A】刻みにんにく：1片（2.5g）
【A】おろし生姜：小さじ1（5g）
【A】酒：大さじ1（15g）
【A】濃口醤油：小さじ1/2（3g）

【A】鶏がらスープの素：小さじ1（2.5g）
【B】砂糖：小さじ1/2（1g）
【A】塩こしょう：適量
【A】ごま油：大さじ1（12g）

つけダレ

【B】白ねぎ：2cm分（5g）
【B】ポン酢：大さじ2（30g）
【B】ごま油：小さじ1（4g）
【B】砂糖：ひとつまみ

作り方

- (1)
キャベツ・ニラ・にんにくはみじん切りにしておく。
【つけダレB】は混ぜ合わせる。
- (2)
豚ひき肉に【調味料A】を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
粘りが出たら、キャベツ・ニラを加えてよく混ぜる。
- (3)
ライスペーパーはサッと水に浸したあと、1/4サイズに切っておく。
- (4)
たこ焼き器の穴に、ごま油（大さじ1）をひき、ライスペーパーを1枚ずつ押し入れ、餃子の餡を落とす。
お好みでシーフードミックスなどをトッピングすると、よりおいしくお召し上がり頂けます。
- (5)
たこ焼き機の電源を入れ、焦げ目がつくまで焼く。【約2分】
- (6)
なるべく具材にかからないように水（大さじ1）を回し入れ、ふたをして約4分待つ。
ふたがない場合は、アルミホイルで代用してください。
- (7)
できあがった餃子をお皿にとり、タレを上からかける。