

住まいのかわら版

平成31年
1月号

＜発行＞
林工務店
佐賀県鹿島市納富分938番地
3
TEL.0954-62-2686
FAX.0954-62-2708

市販の生餃子をアレンジして楽しみましょー！

食卓に重宝する市販の生餃子。シンプルな材料でつくられるので、少しの工夫で楽しみが広がります。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「生餃子をいろいろ楽しむ」です。

手軽に買える市販の生餃子。焼いてそのまま食べるのも良いですが、豚肉や野菜がバランスよく入っているあんは、どんな味でもなじむので、活用してみてもいいかがでしょうか？そのアレンジをご紹介します。材料や調味料はお好みで調整してくださいね！

イタリアンや中華風！ アレンジで楽しむ♪

・ホールトマトとコンソメを合わせ、生餃子を入れて煮込めば、ボリュームたっぷりトマト煮込みに。
・鶏がらスープの素で中華風スープをつくり、餃子を加え、卵を溶き入れればあっさりスープに。ここに、春雨を加えてもいいですよ。
スープ系は餃子を崩しながら食べるのもおすすめです。
・並べた生餃子にカットトマト、ピ



ザ用チーズをかけてトースターで焼けば、ピザのような美味しさ！フライパンで蒸し焼きにしながらでもできます。こちらは、おつまみにもおすすめです。
水、鶏がらスープの素、お酢、砂糖、水溶性片栗粉で甘酢あんをつくり、焼くかゆでた餃子にかければタレいらずでモリモリ食べられます。



スープ系は、ちょっとした夜食にも♪

・しょうゆとごま油、砂糖、きざんだトマト、きゅうりを混ぜ、焼いた

餃子にかければサラダ風にして食べられます。調味料をポン酢や中華ドレッシングで代用しても良いですね！

・キムチ鍋に入れてみるのはいかが？ニラや白菜など、野菜と一緒に煮込めば、アツアツで体の芯から温まります♪
とってもお手軽に、市販の調味タレと合わせるのはいかが？
・オイスターソース炒めの素を絡めて炒めたり、なすと一緒に餃子を入れて、マーボーなすの素で炒めてみるのもおすすめです！立派な夕飯の一品になります。ご飯の上のせて、丼にしても良いですね！

オリジナルのタレで いろんな味を満喫♪

タレはしょうゆとお酢、ラー油が



甘酢あんかけは、細切りにした玉ねぎやピーマンを加えて、ボリュームアップしても良いですね！

定番ですが、最近はお酢としょうゆを合わせた酢こしょうも人気です。自分でアレンジして他の味を楽しんでみるのも良いですね。
・めんつゆに柚子こしょうを加えてピリツとしたアクセントが楽しめるお手軽タレはいかが？
・ネギ塩タレもおすすめ。みじん切りにした白ネギ、塩、ごま油、黒こしょう、レモン汁で完成。さっぱりとしているので、いくらでも食べられそうです。



みそダレはアクセントに七味を入れても美味しいですよ。

・ニラダレも美味しいですよ！しょうゆ、砂糖、お酢、ごま油に細かく刻んだニラをどっさり入れれば完成！
・ちよつと変わり種でエスニック風はいかが？しょうゆ、砂糖、ナンプラー、レモン汁を合わせ、お好みで刻んだパクチーをプラスすれば、より本格的になります。
・みそダレ：みそ、しょうゆ、砂糖かみりん、水を混ぜればできあがりです。



頭の体操！間違いさがしゲーム
上下のイラストで違うところが箇所あります。さあ！チャレンジしてみてね！

答えは裏を見てニヤ～



裏面にも役立つ情報が満載！