

食材2つだけ!

冷凍餃子

×

カット野菜(野菜炒め用)



調理時間

15分

カット野菜と市販餃子で超時短

あんかけ揚げ餃子

材料 (2人分)

冷凍餃子 8個

カット野菜(野菜炒め用) ... 100g

○鶏ガラスープの素(顆粒)

..... 小さじ1

○塩 小さじ1/4

○しょうがのすりおろし

..... 小さじ1/2

○片栗粉 大さじ1/2

サラダ油 適量

ごま油 大さじ1/2

1 フライパンで餃子を揚げ焼きにする

フライパンに多めのサラダ油を入れ、中弱火で餃子を揚げ焼きにする。こんがりきつね色になったら油を切り、皿に並べる。

2 フライパンで炒める

フライパンにごま油を入れて中火で熱し、野菜を炒める。少ししんなりしたら、水150mlと○を混ぜ合わせたものを入れ、かき混ぜながら加熱する。とろみがついたら火を止め、1にかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索