

キムチの包み揚げ



《材料》

キムチ 1袋
合挽きミンチ 200g
餃子の皮 1袋
揚げ油 適量
付け合せの野菜
(レタス・ミニトマト
・きゅうり)各適量

《下準備》

- ①フードプロセッサーでキムチを細かくする。
- ②野菜は食べやすい大きさにカットしておく。

《作り方》

1. 合挽きミンチをフライパンで炒めて冷ましておく。
2. ①と1を混ぜて餃子の皮に包んで油で揚げる。
3. 皿に野菜と2を盛り付けて出来上がり。

— オススメポイント —

キムチにひき肉を混ぜることでキムチの辛さが抑えられます。
辛さが苦手な方や、お子様も食べることが出来る料理に大変身！

初めにひき肉を炒めておくので、揚げる時は衣に色がついたらOK。
スピード料理です。

餃子の皮を広げた状態で揚げて、後からそこに
具材をのせるパーティ風のアレンジもおススメです。