

◎ワインにぴったり海老の揚げ餃子◎

2020年9月のレシピ②
レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

エビやパクチーを入れた揚げ餃子。爽やかなレモンと唐辛子のソースでどうぞ。パスタのトルテリーニの形にしたら作るのも楽しいイタリアンなメニューになりました

■材料 (20個分)

餃子の皮	20枚
むきえび	160g
しいたけ	1個
セロリ	30g(根元の方8cm)
パクチー	5g(大葉でもよい)
A塩	小さじ1/4
A片栗粉	小さじ1
B塩	小さじ1/4
Bコショウ	適量
Bオリーブオイル	小さじ2
C薄力粉	小さじ1
C水	小さじ1・5
Dレモン汁	30ml
D鷹の爪	4g
揚げ用油	適量
仕上げ用パクチー	適量



☆ポイント☆

今回の形はパスタのトルテリーニの形にしました。ひだの重なりがないので揚げた食感が均一になります。形もかわいいので作るのも楽しんでくださいね！

オリーブオイルを調味料として加えており香りのアクセントにしています。添えるレモン唐辛子のソースが爽やかで残暑の季節にぴったりです。

餃子といっても中華の味付けはまったくしていませんのでイタリアンな食卓に合わせてワインと一緒に楽しみください。

1 むきエビは1cm角に切り、ボウルに入れ、Aを加えて混ぜておく。

2 シイタケは8ミリ角・セロリは5mm角、パクチーは粗みじん切りにし、①のボウルに加えBを加えてエビなども一緒によく混ぜる。

3 鷹の爪は粗みじん切りにしレモン汁と合わせてタレ用の器に入れる。

4 【包む】(写真参照)餃子の皮の中央に②の1/20量をのせ、上の部分にCを合わせた小麦粉のりを塗って下半分を上につけて半円状にする。片端に小麦粉のりを塗り、両端を付ける。同じ形を20個作る。時間が経ってから揚げる場合はバットに片栗粉を振った上のにのせるとよい。冷凍する場合はここで。

5 鍋にたっぷりの油を入れ、170℃に熱する。④を油の表面積の4割程度入れ、両面きつね色になったら網の上に取り出し少し塩を振る。繰り返して全て揚げる。

6 皿に餃子をのせ、上に仕上げ用のパクチーを盛る。③のタレを添えて食卓へ。

