

◎ 餃子の皮でラビオリ風 ◎

2025年11月のレシピ④

レシピ提供：シトロン ヨーコ先.

包んでゆでるだけ☆

餃子の皮でおしゃれなおつまみができました

■材料（2人分）

餃子の皮	10枚
A サワークリーム	80g
A 塩	適量
A 白胡椒	適量
ハーブ	大さじ2
ディル・セルフィーユなど爽やかなもの	茎からちぎって
スモークサーモン	3枚
B 小麦粉	小さじ1
B 水	小さじ1
Cチキンブイヨン	600ml
(市販のチキンブイヨンの素を指定量600mlの湯に溶く)	
Cバター	10g
Dバター	20g
湯せんにかけてとかしておく	

■ポイント■

溶かしバターはソースになりますのでたっぷりとかけてください。

今回の具材は餃子の皮に火が通ればいいので弱火で茹でて短時間で仕上げましょう。

温かいうちがおいしいです。



ハーブは半量は細かく切っておく。半量は仕上用に取っておく。

1 ポウルにAと切ったハーブを入れて均一になるまでスプーンで混ぜる。

2 餃子の皮の上に1/10ずつ置き、その上にスモークサーモンを1/10置く。Bを合わせて粉水を作り餃子の皮の周りにつけて半分に折りたたみ、貼り付ける。

3 鍋にCを入れて沸かし、②を入れて約2分一度面を返してゆでザルに上げる。

4 ③を皿にのせ、溶かしバターを掛け、取っておいたハーブをのせて完成！

