もっちり水餃子

里芋と米粉でつくった皮はもちもちです

材料（4 人分）

米粉	……	８０g
里芋	……	２００g
片栗粉	……	適量
豚ひき肉	……	１００g
小松菜	……	１/４束
白ねぎ	……	５cm
しょうゆ	……	小さじ１
ごま油	……	小さじ１
塩　こしょう	……	少々
ポン酢	……	適量

作り方

1 ぎょうざの皮を作る。里芋は蒸気のあがった蒸し器で蒸す。柔らかくなったらすりこぎでつぶす。

2 粉に 1 の里芋を混ぜよくこねる。

3 片栗粉をふったまな板の上に 2 の生地をおき棒状に伸ばし１２等分に切る。１つを手で押して広げ、生地を回しながら麺棒で直径約 5cm 程度の円形にのばす。残りも同様にする。

4 肉あんを作る。小松菜、白ねぎはみじん切りにして、塩少々をふってもみ、水分を絞っておく。

5 ボウルに豚ひき肉、塩を入れ粘りが出るまでねる。4 を加え、しょうゆ、ごま油、こしょうで調味する。

6 3 の生地に１２等分した 5 を包む。

7 沸騰した湯に 6 のぎょうざを入れ、浮き上がったら３分程度ゆでる。

8 ポン酢をつけていただく。