

BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

1/25(土)~27(月)

旧正月は、餃子の日
2020年1月25日

パリパリに
焼けた羽根も
美味しさのうち!

餃子作りが
もっと簡単!美味しい!



〈国内産〉豚挽肉
冷凍も含む(100g当り)

99円(税抜)



〈モランボン〉
餃子の皮
(25枚入・1パック)

99円(税抜)



〈モランボン〉
手作り餃子の素
(70g(35g×2)・1パック)

149円(税抜)

※写真はイメージです。
香味野菜(生姜・にんにく)とごぼうの香味1個からだし、
穀類(シヤージャン、オイスターソース)を効かせた、
コクのある味わいの手作り餃子の素です。

羽根つきギョーザ

調理時間: 25分

材料(2人分・20個)

豚ひき肉……………150g
にら……………1/2束
キャベツ……………1/4玉
ギョーザの皮……………20枚
塩小さじ……………1/2
[A]塩小さじ……………1/2
[A]こしょう……………少々
[A]ごま油……………小さじ2

[B]薄力粉……………大さじ1
[B]水……………180ml
[C]酢……………大さじ1
[C]しょうゆ……………大さじ1/2
[C]ラー油……………適量
サラダ油……………大さじ1
ごま油……………大さじ1/2



↑レシピ情報は、
こちらから。