

BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

1/27(土)~29(月)

モランボン・
手作り餃子の素と皮で
簡単に本格的な美味しさ!

調理時間
60分以内

手作り焼餃子

材料(餃子25個/3~4人前)

豚ひき肉…100g
キャベツ(みじん切り)…180g
にら(みじん切り)…1/3束(約30g)
長ねぎ(みじん切り)…1本(約100g)
餃子の皮…1袋(約25枚)
手作り餃子の素…1袋(35g)
油…適量

作り方

- ①ひき肉に「手作り餃子の素」を加えてよく練り、野菜を加えて軽く混ぜ合わせてから、しばらく置いてなじませます。
- ②「餃子の皮」で①を包みます。
- ③熱したフライパンに油を入れ、餃子を並べてフタをし、中火で焼きます。
- ④軽く焼き目がついたら(30秒~1分)、餃子が1/3ひたる程度にお湯(または水)を注ぎ、フタをして強火で蒸し焼きにします。
- ⑤水分がなくなったらフタをとり、餃子の上からごま油(またはサラダ油)を少量ふりかけ、パリッと焼き目がついたらできあがり。

〈千葉県産〉
きゃべつ(1/2カット)

129円(税抜)

〈宮崎県産〉
にら(1袋) 159円(税抜)



〈モランボン〉
手作り餃子の素
(70g・1パック)

149円(税抜)



〈モランボン〉
餃子の皮
(25枚入・1パック)

99円(税抜)

〈国内産〉豚挽肉
冷凍も含む 99円(税抜)
(100g当り)

※写真はイメージです。

「香味野菜生薬」にんにくとしょうこの旨み「鶏がらだし」監製(シャージャーン)、「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。