

BON APPÉTIT!

ポナベティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

4/21(土)~23(月)



調理時間
60分以内

丸い餃子の皮で作る 棒餃子

材料(餃子25個/3~4人前)

- 豚ひき肉…150g
- キャベツ…150g
- にら…1/3束(約30g)
- 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キャベツとにらはみじん切りにします。
- ②ひき肉に「手作り餃子の素」を加えてよく練り、①を加えてさらによく練り合わせ、しばらく置いてなじませます。
- ③②を「餃子の皮」の中央に横長にのせ、棒状に包みます。
- ④熱したフライパンに油を入れ、巻き終わりを下にして並べ、フタをし、中火で焼きます。
- ⑤軽く焼き目がついたら裏返し、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。
- ⑥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。

〈神奈川県産〉

春きゃべつ(Lサイズ・1個) 〈高知県産〉にら(1袋) 〈国内産〉豚挽肉

159円(税抜)

79円(税抜)

冷凍も含む(100g当り) 89円(税抜)

包まないから
とつても簡単!
「簡単棒餃子」
モランポンの手作り餃子の素と皮で
本格的な美味しさが手軽に味わえます。
アツアツを召し上がれ!

香味野菜【生薬!にんにく】と3つの旨み【鰹がだし、鰹節(シャージャン)、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。

〈モランボン〉
手作り餃子の素
(70g・1パック)

149円(税抜)



適度にやわらかく、弾力があるのでジューシーな具をしっかりと包みます。焼き目はパリッと香ばしく仕上がります。



〈モランボン〉餃子の皮
(25枚入・1パック)

99円(税抜)