

何個でも食べられます。

# さけ餃子

浜のおかあさん

レシピ



白糠町からは「さけ餃子」をご紹介します。

ありそうだけど、今までに出会ったことのない海鮮餃子。絶品ですよ。

## 材料（4人分（ひとり5個））

鮭…200g	④	塩…小さじ1/2	
玉ねぎ…1個			こしょう…少々
餃子の皮…20枚			ごま油…少々

## 作り方

- ①鮭の皮をむく。
- ②鮭と玉ねぎをみじん切りにし、④を加えて練る。
- ③20等分にして餃子の皮で包む。（皮は半分に水を付け湿らせる。）
- ④フライパンに油をひき、餃子を焼く。
- ⑤焼き目がついたら餃子に被るくらいお湯を入れ、蓋をする。
- ⑥水分がなくなり、パチパチ焼ける音がしてきたらごま油（分量外）を少々入れ、焼き色がついたら出来上がり