



# にゅ〜<sup>ろんぼう</sup>籠包

《玉井 千尋さん》  
(共同考案者: 中川 希望さん)

## 作り方 調理時間 60分

## 材料 (4人分)

- 1 水30ml にゼラチンを加え吸水させる。
- 2 鍋に牛乳、鶏がらスープの素、**1**を入れ湯気が出る程度に加熱する。ゴムベラで混ぜ、ゼラチンが溶けたのを確認したら、氷を入れたボウルに鍋を入れ、そのまま固まるまで冷やす。
- 3 挽き肉、ネギ、玉ねぎ、生姜、ニンニク、塩こしょう、ごま油、チーズ、固まった**2**をフードプロセッサーにかける。
- 4 蒸し器に湯を沸かす。
- 5 餃子の皮を水(分量外)に濡らし、**3**を大さじで軽く1杯とって包み、カップにのせる。
- 6 **5**を蒸し器で10分蒸す。

- 豚挽き肉 .....45g
- ネギ .....1/4本
- 玉ねぎ .....1/4個
- 生姜 ..... 小さじ1
- ニンニク ..... 小さじ1
- 塩・こしょう ..... 少々
- ごま油 ..... 小さじ1
- ゼラチン ..... 8g
- 水 ..... 30ml
- 牛乳 ..... 110ml
- 鶏がらスープの素 ..... 大さじ1/2
- 餃子の皮(特大) ..... 20枚
- 好みのチーズ ..... 100g
- (モッツアレラ50g・とろけるスライス50g)

## Point

● 鶏がらスープに牛乳を加えることで、少量の調味料でもおいしくできます。

