

【 料理名 】 ミルク揚げもちぎょうざ	高等学校名	高知県立 高知国際高等学校
	チーム名	おだ のぶよ 織田 信代
	代表者氏名	いけだ みずは 池田 瑞絆

材料（ 4人分 ）

スキムミルク・・・90 g

片栗粉・・・45 g

水（餅用）・・・300 c c

餃子の皮・・・30 枚

水・・・適量

油・・・適量

粒マスタード・・・大さじ 4

マヨネーズ・・・大さじ 4

はちみつ・・・大さじ 2

しょうゆ・・・小さじ 4

冷水・・・適量

大葉・・・適量

ゆず・・・適量

材 料 費 2,061 円 所要時間 55 分

【 作り方 】

- ① 先に大きめのボウルか容器に冷水を入れておく。
- ② 鍋にスキムミルクと片栗粉を入れて混ぜ、少しずつ水を入れていき溶かす。
- ③ 鍋に火をかけ、ヘラで絶えず混ぜる。固まってきたら更によく混ぜ、火を止める。
- ④ 出来たもちを半分に分けて冷水に入れ、少し冷えたら一口にちぎる。
- ⑤ 半分はそのまま餃子の皮にもちを包む。もう半分は大葉を入れる。
フライパンに油を2mmほどひく。
- ⑥ もちをつつんだ餃子を揚げる。
- ⑦ 粒マスタードソース、マヨネーズ、はちみつ、しょうゆをボウルに入れ、混ぜ合せたら、
ソースの完成。
- ⑧ はちみつとゆずを混ぜ、ハニーゆずソースをつくる。

アピールポイント

同時にカリカリ感とモチモチ感を味わえます!!

つけるソースによってはおやつにもなるし、おかずにもなります。

おすすめは、はちみつの甘さとマスタードのしょっぱさが混ざったハニーマスタードソースです。

