

お手軽家庭レシピ

味**ビストロ**  **練馬**

# ねりまパクチー スープ餃子

時間：60分 3人前



## 用意するもの

餃子……豚挽き肉 400g	鶏やげんナンコツ(刻む) 50g
おろしにんにく 少々	おろし生姜 少々
塩 少々	そばつゆ 大さじ1
ナンプラー 大さじ1	パクチー 1/2袋
餃子の皮 15枚	

餃子スープの素……パクチー 1袋	そばつゆ 大さじ1
オリーブオイル 小さじ1	バルサミコ酢 少々
ナンプラー 少々	
鶏がらスープ 500cc	

\* 既製品の顆粒をお湯で溶かす

## つくりかた

- ①餃子のネタをボウルに入れ、粘りが出るまで手でよく混ぜる。
- ②①を30g取り餃子の皮で包む。
- ③スープの素をフードプロセッサーにかけ、よく混ぜる。
- ④③を小さじ1杯と鶏がらスープ1合を鍋に入れ沸かしたら、餃子を5個入れる。
- ⑤餃子に火が通ったら器に盛り出来上がり

## CHECK POINT!

オリーブオイルをラー油に変えると  
辛さも増して食欲アップ!

※このレシピはご家庭で調理できるよう、一部工程において  
実際にご提供したつくりかたと異なる場合があります。

**NERIMA  
Chef's Club**



FacebookにてNerima若手Chef'sClubの活動情報を発信中!

出店情報やオリジナルレシピを順次公開予定! Facebookページにて「NCC」で検索!