

料理研究家 島本美由紀先生直伝!



もったいないレシピ



「ガリチーズ揚げ」

【材料(作りやすい分量)】

ガリ.....20~30g 揚げ油.....適量
ベビーチーズ.....2個 レタス.....適宜
餃子の皮.....8枚

【作り方】

- ①ベビーチーズは1個を4つ(十字)に切り分け、ガリは粗みじん切りにする。
- ②餃子の皮の真ん中に①を置き、キャンディ型に包む。
- ③180度の油に②を入れ、皮がきつね色になるまで揚げる。
- ④器にレタスを敷き、油を切った③を盛る。



餃子作りの際に皮が余ったらぜひ試していただきたい1品です。市販の甘酢ショウガや、餃子の皮をワンタンに変えてもおいしいですよ。フライパンに少量の油を入れて揚げ焼きすれば、さらに手軽に作れます。

