**知内にら饅頭**

＜材料３０個分＞

★にら　　　　　　　　１束　　　☆しょう油　　　　　大さじ１/２

★豚挽肉　　　　　３００ｇ　　　☆ガラスープの素　　大さじ１/２

★白菜、しいたけ　　　適量　　　☆酒　　　　　　　　大さじ１

★ギョウザの皮　　　３０枚　　　☆おろし生姜　　　　　　適量

　　　　　　　　　　　　　　　　　☆ごま油　　　　　　　　適量

　　　　　　　　　　　　　　　　☆片栗粉　　　　　　　　大さじ１

＜作り方＞

○にら・白菜・しいたけは全部みじん切りにし、挽肉と混ぜる。

☆の調味料を加えて全体をよく粘りが出るまでこね、片栗粉を加える。

○３０等分にし、ギョウザの皮の中央に丸くした具を乗せ包みしっかり閉じる。

○ごま油をしいたフライパンに並べ、焼き色が着いたら水を加え蒸し焼きする。

＊手作り皮の作り方

小麦粉　１００ｇ、白玉粉　５０ｇ、水　５０ｃｃ、熱湯　６０ｃｃ

