

【作品名】水餃子のトムヤム風煮込み、ミルク仕立て

なかの つむぎ  
氏名 仲野 紬

【材料】（4人分） 牛乳 400 ml

餃子の皮	8枚	
合いびき肉	120g	
ニラ（餃子用）	1束	
ニラ（スープ用）	1束	
しょうが （スライスしたもの）	6枚	
トムヤムの素	大さじ3	
しょうゆ	小さじ2	} ☆
酒	小さじ2	
砂糖	小さじ1	
〔お好みで 鶏がらスープの素〕	小さじ1	

【作り方】

- ① ひき肉とみじん切りにしたニラ、☆の調味料を混ぜ合わせ、タネを作る。
- ② ①を8等分にして餃子の皮で包む。
- ③ スープ用のニラを3cm位の幅で切る。
- ④ ②の餃子を沸騰した湯の中へ入れて、皮の色がうすくなるまで茹でる。
- ⑤ 鍋に、牛乳、ニラ、しょうがを入れて、ふつふつとなるまで火にかける。  
(中～強火)
- ⑥ 餃子が出来上がったら、トムヤムの素を⑤のスープの中へ入れ、トムヤムスープにする。
- ⑦ 器に、水餃子とトムヤムスープを注いで出来上がり。

【ポイント】

トムヤムの素を入れてから、火にかけすぎると分離してしまうのであまり火にかけないことです。