

おうち de 満洲レシピ

Vol.39

秘伝豆とチーズの 揚げ餃子



ぴお
つ
ま
り
に
!

材料
(10
個分)

★塩ゆで秘伝豆…30g
(餃子1個につき3粒程度)

●チーズ…50g
(餃子1個につき5g程度)

- 餃子の皮…10枚
- 塩…少々
- 揚げ油…適量

作り
方

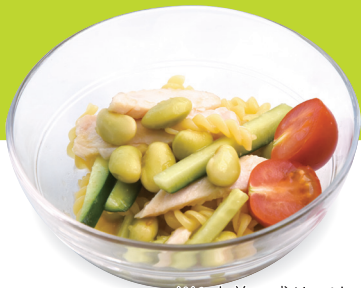
- ① **秘伝豆**とチーズを餃子の皮で包みます。
- ② 揚げ油を170℃に熱し、餃子を入れ、キツネ色になるまで揚げます。
- ③ 器に盛りつけて、少量の塩を振って出来上がりです。

レシピ考案者 熊谷駅店 金子

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

秘伝豆入り オニオンドレッシング・ サラダ



※1人前の盛りつけ

● サラダ用パスタ…20g

★ 塩ゆで秘伝豆
(解凍しておく)…50g

A 食べやすいサイズに切る

● ミニトマト…2個

● きゅうり…1/3個

● サラダチキン…30g

★ オニオンドレッシング…40g

★マークは自家製お土産商品です。

材料
(2人前)

作り
方

① サラダ用パスタを茹でて冷まします。

② ボウルにパスタと秘伝豆と **A** を入れて
オニオンドレッシングで和えて、器に盛り付けます。

※ お好みでオリーブオイルやごま油をかけても美味しいです。

レシピ考案者 みずほ台東口店 扱木

NEW

お土産コーナーで販売中!



冷凍

山形県産
塩ゆで秘伝豆
[200g]

数量
限定

お試し価格
190円(税込)



オニオン
ドレッシング
[370g]

NEW

320円(税込)

