

## ホウレンソウのギョウザ



### 材 料 ( 4 人 分 )

ホウレンソウ	1 束 (300g くらい)
シイタケ	中 1 枚
豚ひき肉	100g
ギョウザの皮	20枚
塩	少々
酒	大さじ 1
しょうゆ	大さじ 1
長ネギ	20g
しょうが	適量
サラダ油	少々

## 作 り 方

- 1) ホウレンソウをさっと茹で細かく刻んで水気を絞る。
- 2) シイタケ、長ネギをみじん切りにする。
- 3) すべての材料を混ぜ合わせる。
- 4) ギョウザの皮で包む。
- 5) フライパンにサラダ油を引いて蒸し焼きにする。

**\*おすすめの食べ方はポン酢です。**