

## 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) ギョーザの皮で包む。
- 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。