

7

うにポテぎょうざ

食べきり
ポイント
(工夫した点)

うにの味がマヨネーズに負けないよう工夫した。

おいしさポイント

うにとマヨネーズのマッチング！

エピソード(考案のきっかけ)

佐田岬のうにびんとぎょうざの皮が余っていたので、ぎょうざにしてみた。



【材料・分量】 (2人分)

- ・じゃがいも 中2個
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・うにびんのうに 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・ぎょうざの皮

【作り方】 (60分)

1. じゃがいも中2個を茹でる (電子レンジでも可)
2. 茹でたじゃがいもをつぶす。
3. 2にうに大さじ1、マヨネーズ大さじ1を加える。
4. 3をぎょうざの皮で包む。
5. 中火にかけたフライパンにサラダ油大さじ1を加える。
6. 5にぎょうざを並べて焼く。
7. ぎょうざにこげ目がついたらオリーブオイルを加える。
8. 皿に盛り付け完成！