

=Coo ' s Recipe File No.001=



<<<<< 水餃子 >>>>>

鍋料理の一環として簡単な水餃子を作ってみました。

簡単を基本としているので、餃子は市販の冷凍餃子です。(笑)

1 : 鍋にお湯を沸かします。この場合、鍋は深い鍋ではなく浅く広めの鍋が良いですね。

2 : ネギを切って入れます。それからセロリを入れましょう。。香りがグッと増してきます。

セロリは小さく切って入れても良いのですが、大きいまま一本ドカンと入れても良いでしょう。

3 : スープの味付けに市販品の「味覇(ウエイパー)」を使うと便利ですし美味しくできます。

ただし、あまり入れすぎると味が濃くなって食べられなくなりますので、薄味にして食べながら追加するという方法を取って下さい。

この料理の場合、餃子からも味が出るのでだんだんと濃くなっていきます。

スープは薄味で作りましょう。

*ウエイパーは「味覇」と大きな漢字で書いています。

派手な赤い缶入りで、中身は「ペースト状茶色の中華味の素」と思ってください。

スーパーで赤い缶を目印に中華コーナーを探せば、すぐ見つかります。

4 : 餃子は凍ったままでも十分です。

餃子が煮くずれないうちに食べるのがベストです。

5 : 残ったスープに麺を入れても良いですし、御飯を入れて雑炊にしても美味しいです。