

もちもち餃子の白みそキムチ鍋



材料 (3人前)

ロメインレタス 4枚 / ニラ 80g / キムチ 100g / 餃子 10~12個 / もやし 100g

鍋のだし (白みそだし)

いりこだし 500cc / 白みそ 大さじ2 / 醤油 小さじ2 / みりん 小さじ2 /
キムチ : 100g

レシピ

- ①. ロメインレタス、ニラを食べやすい大きさにカットする。
- ②. 油で餃子をこんがり焼き色がつくまで焼く。
- ③. ロメインレタス、中心にもやしを入れ、その周りに餃子を並べ、だしに刻んだキムチを入れ鍋に入れる。
- ④. もやしの上にニラを入れ、キムチを少々トッピングして完成。