

猪肉のスーフ餃子

(酸辣湯・中華塩スープ)

チャイニーズ・バル FARO / 花櫻

材料 (1人分)

水餃子(3個)	
酸辣湯スープ	150g
塩ラーメンスープ	150g
葉味葱	適量

水餃子30個レシピ	
猪ミンチ	150g
白菜	220g
ニラ	20g
玉ねぎ	30g
特製調味料	適量
ごま油	15g
水餃子の皮	30枚



調理手順

- ①猪ミンチと調味料を合わせる。
- ②①に味が馴染んだら、みじん切りにしたAと一緒に混ぜる。
- ③水餃子用の皮でつつむ。(餃子1個あたり 具材15g)
- ④たっぷりの湯で水餃子を7分ほど茹でる。
- ⑤浮き上がったら、餃子の出来上がり。
- ⑥餃子に温めておいた酸辣湯スープまたは中華塩スープを入れる。
- ⑦飾り切りしておいた葱を散らしてできあがり。

ワンポイント

- 酸辣湯スープ、中華塩スープは市販のラーメンスープ等で代用できます。
- 特製調味料は、醤油、テンメンジャン、オイスターソース、鶏がら、塩コショウなどをお好みで。
- 全ての具材と一緒に混ぜないで、最初に肉に味付けをするのがポイント！

ここで買える、食べられる

- 期間限定で猪肉のスーフ餃子を販売予定していますが、通常は取り扱っておりません。
- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問い合わせください。
愛知県名古屋市中村区名駅5-18-6 アミックMKビル1F
FARO(ファーロー)
営業時間 11:30~14:00 17:30~24:00 ※日曜定休
TEL : 052-485-8039

ちょっと一言

- お店でお待ちしております。ぜひお越しください。