

『かぼちゃとチーズの揚げ餃子』

材料；2人分

かぼちゃ	80g
A コンソメ顆粒	小さじ1/4
A コショウ	少々
ピザ用チーズ	20g
餃子の皮	4枚
サラダ油	適量



作り方

- ① かぼちゃは皮を抜き、ラップに包み電子レンジ(600W)で約2加熱し、熱いうちにつぶしてAで味付けし、チーズを加え混ぜ合わせる。
- ② 餃子の皮の縁に水を付け、4等分した①のかぼちゃを包む。
- ③ 180℃の揚げ油で②の餃子を揚げる。