

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キュアサン（夏の蒸し餃子）



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

胡瓜の塩味が強かった場合はさっとお水に洗ってから水気を絞っても大丈夫！普段の餃子とは一味も二味も違う蒸し餃子をお楽しみください。

材料(12 個分)

胡瓜	2本(200g)
干しいたけ	中サイズ 2～3 個 (戻して 40～50g)
長ネギ	15g
鶏の胸肉	80g
餃子皮	12枚

A 干し椎茸の味付け

醤油	大さじ 1/2
にんにく	小さじ 1/2
砂糖	小さじ 1
ごま油	小さじ 2
胡椒	少々

B 酢醤油の味付け

醤油	大さじ 1
酢	大さじ 1.5
みりん	大さじ 1/2

作り方

調理時間:約 20 分

1. 胡瓜は皮を厚く向いて皮だけ千切りをし、塩小さじ 1/2 を振り揉みつけする。
2. 水に戻した干し椎茸をさっと絞って千切りし、ネギは刻んで A の味付けをしておく。
3. 鶏肉は 200ml の水で 10 分ほど茹でてそのまま冷まして細く割いておく。
4. しんなりした胡瓜は水に洗わず水気を絞ってサラダ油大さじ 1 で強火で炒める。
(塩味が強い場合は水で洗い流し、水気を絞る)
5. 2 番の味付けした椎茸と刻みネギは中火で 1 分ほど炒める。
6. ボウルに胸肉、胡瓜、干し椎茸を入れて混ぜ、味見をして薄かったら塩味を一つまみ程度で入れる。
7. 餃子の皮に具材を包み、蒸し器で 5 分蒸し、器に盛りつける。
8. B の酢醤油で召し上がる。

