

## ちゅるりん大根ぎょうざ



### 2人分（8個）の材料と分量

大根 2cmくらいの輪切り  
大葉 2枚  
むきえび 40g  
片栗粉 適量  
塩コショウ 少々  
鶏がらの素 小さじ1

- 1) 大根は皮をむき半月に切り、5mmくらいの厚さに切る。（半月が8枚できます）  
さらに、半分に切込みを入れる。（平らなほうを下にして、最後まで切り落とさないこと）
- 2) お皿にいれてラップをし、レンジで2分ほど加熱する。
- 3) 海老は粘りが出るまでたたき、軽く塩コショウしておく。（すり鉢ですったりしてもOK）
- 4) 大葉は1枚を4等分する。
- 5) 大根の内側に片栗粉をまぶし、大葉とえびを挟む。全体に片栗粉をまぶしておく。