

#宇都宮餃子アレンジ
写真&レシピ大募集！！

受賞者発表

Instagram Twitter

専集期間：2020年10月9日～11月6日

優秀作品には... **宇都宮餃子(5店舗セット) & 宇都宮餃子マスク** プレゼント

餃子トマトグラタン

探偵学院愛弗部員さん

(たんていがくいんあいどるぶいん)

餃子トマトグラタンを作りました。餃子とトマト、チーズの味が重なり美味しいです。ラー油の辛みが良いアクセントになっています。



材料 (2人分)

- ▶ 宇都宮肉餃子 1/2箱
- ▶ にんにく 2片
- ▶ ごま油 大さじ1
- ▶ しめじ 1パック
- ▶ トマト水煮 1缶(約400g)
- ▶ 鶏ガラスープの素 大さじ1
- ▶ 餃子のゆで汁 適量
- ▶ ラー油 適量
- ▶ ピザ用チーズ 60g
- ▶ 青ねぎ 10g

作り方

1. しめじは石づきを取りほぐしておきます。にんにくはみじん切りにします。青ねぎは細かく切ります。
2. 鍋に水を入れ沸騰したら中火にし、餃子を入れ約2分茹でます。餃子だけを取り出します。※ゆで汁は使うので捨てないでください。
3. フライパンにごま油をひき、中火でにんにくを炒めます。香りが出てきたら、しめじ・トマト・水煮・鶏ガラスープの素・ゆで汁を入れ、煮立ったら2～3分煮込みます。餃子とラー油を入れなじませます。
4. 耐熱皿に移し、チーズをかけてオーブントースターに入れて、チーズが溶けたら、ねぎを散らします。

ふわオム餃子

カピパラくんさん



材料 (2人分)

- ▶ 材料(2人分)
- ▶ 宇都宮肉餃子 1箱
- ▶ 卵 4個
- ▶ ベーキングパウダー 少々

作り方

1. ①ボウルに卵を溶きほぐし、ベーキングパウダーを入れ混ぜ合わせます。
2. 熱したフライパンに油をひき、餃子を並べます。水(60ml)を入れて蓋をし、3分半蒸焼きにします。蓋をとり餃子に焦げ目が付いたら、流し入れて蓋をします。弱火で卵が固まったら裏返します。※トマトケチャップやトマトソースをつけてお召し上がりください。

野菜あんかけ

神 (Jin) じんさん

宇都宮肉餃子で定番の野菜あんかけ



材料 (2人分)

- ▶ 宇都宮肉餃子 1箱
- ▶ 揚げ油 適量
- ▶ カット野菜(もやしミックス) 1袋
- ▶ 油 大さじ1
- ▶ 【A】
中華だし顆粒 小さじ2
しょう油 小さじ2
塩 小さじ1/2
片栗粉 大さじ2
水300ml
- ▶ ごま油 大さじ1

作り方

1. 揚げ油180℃に餃子を入れ、きつね色になったら取り出し、油を切ってお皿にのせます。Aをボウルに入れ混ぜ合わせます。
2. フライパンを熱し、油を入れて中火で野菜を炒めます。Aを入れ、とろみがついたらごま油を入れて①の上にかけます。酢・ラー油はお好みで！

酢豚風餃子

チタケ@おうちごはんさん

今日はマルシンフーズの宇都宮肉餃子を使っておうちごはん風に揚げて餃子にして、酢豚風餃子を作りました！



材料 (2人分)

- ▶ 宇都宮肉餃子 1箱
- ▶ 揚げ油 適量
- ▶ 玉ねぎ 1/2個
- ▶ にんじん 1/4本
- ▶ ピーマン 1個
- ▶ 油 大さじ1
- ▶ 【A】
トマトケチャップ 大さじ3
酢 大さじ2
しょう油 大さじ2
砂糖 大さじ2
片栗粉 小さじ2
水 30g

作り方

1. 玉ねぎはくし切り、にんじんは短冊切り、ピーマンは乱切にします。ボウルにAを入れ混ぜておきます。
2. 揚げ油180℃に餃子を入れ、きつね色になったら取り出し、油を切っておきます。
3. フライパンに油をひき、中火で野菜を炒めます。そこへAを入れます。とろみがついてきたら②を入れ、軽く混ぜ合わせます。

ラザニア

b_lack.mam ぶらっくまんさん

宇都宮餃子を使ってラザニアみたいなものを作ってみました娘に食べてもらったら、『これパンにのせてトーストしたらもっと美味しいかも』と。おー！確かに今度やってみようと思います。



材料 (2人分)

- ▶ 宇都宮肉餃子 1箱
- ▶ ミートソース(市販) 適量
- ▶ ホワイトソース(市販) 適量
- ▶ ピザ用チーズ 60g
- ▶ ブロッコリー 2房

作り方

1. 鍋に水を入れて沸騰させ、そこへ餃子を入れて約3分茹でてお湯を切ります。ブロッコリーは茹でておきます。
2. 耐熱皿にミートソースをしき、その上に餃子を並べ、さらにその上から、ホワイトソースをかけます。
3. チーズをかけ、ブロッコリーを添え、オーブントースターに入れ、チーズが溶けて焦げ目がつけば出来上がりです。