

# 秋のレシピ

## さんまとチーズの揚げぎょうざ

【作り方】（4人分）

さんま（骨をとったもの）	中1尾
みそ	小さじ1/3
スライスチーズ	1枚
しいたけ	1コ
ねぎ	少々
餃子の皮	12枚
ケチャップ（お好みで）	適量



【作り方】

- ① さんまの身は細かく切る。（焼いたものでもいい）
- ② しいたけ、ねぎは刻み①とみそを加え混ぜ合わせる。
- ③ チーズは12等分に切る。
- ④ チーズを中心にし①を団子状に丸める。
- ⑤ 餃子の皮に④をのせて包み、皮の端に水をぬり止める。
- ⑥ 170℃に熱した油でカラッと揚げる。  
お好みでケチャップをかけてもいいですね。