

かぶりつき鮎餃子



【材料】（5人分）

鮎 5匹、豚ミンチ 300g、キャベツ 45g、ニラ 45g、塩 少々、こしょう 少々
しょうゆ 大1、砂糖 小1/3、ラー油 小1/3、豆板醤 小1/2、ゴマ油 小1

【作り方】

- 1 キャベツとニラをみじん切りにする
- 2 ボウルに豚ミンチ、1を入れ、混ぜる
- 3 2に各種調味料を入れ、混ぜる
- 4 鮎を背開きにする
- 5 開いた鮎に3を詰めてオーブンで230℃、20分程焼く

