

料理名	泳ぐ！？イカのスープギョーザ
特徴/P R ポイント	見た目から「イカらしさ」と「楽しさ」を感じられようにと意識して作りました。沸騰したスープにギョーザを入れて浮かんで「泳ぎ」だしたら完成。器の中で箸やスプーンから逃げるイカギョーザを捕まえて美味しく頂いてください。
材 料 (4人分)	(1人前ギョーザ5個の場合) イカ 1杯、キャベツ 75g、椎茸 10g、はんぺん 40g、塩 小さじ2/3、ギョーザの皮 40枚 スープ 水 800cc、酒 大さじ4、醤油 小さじ2、椎茸 20g、大葉 2枚、食用きく お好みで
作り方	<p>①キャベツ、椎茸、はんぺん、生姜をみじん切りにする。大葉を干切り、きくは茹でて割いておく。</p> <p>②イカも下処理などをして、やや身の形が残る程度にみじん切りにする。</p> <p>③みじんに切った物を合わせ、塩を加え混ぜてイカギョーザのあんを作る。</p> <p>④ギョーザの皮の中央にあんをのせその上にもう一枚ギョーザの皮を重ねてしっかりと閉じたらイカの形に形成する。</p> <p>⑤水にうす切りした椎茸を入れて沸かす。酒、醤油、塩で味をつける。</p> <p>⑥スープを沸騰させたら、その中にイカギョーザを入れる。ギョーザが浮かんできたらスープと一緒に皿に盛り、大葉、きくを浮かべたら完成。</p>