

レモン香る フルーツぎょうざ

愛知県江南市 古知野高等学校 倉地 美里(17歳)



材料 (4人分)

牛乳	200ml
レモン果汁	小さじ4
砂糖	小さじ4
クリームチーズ	100g
ぎょうざの皮	32枚
レモン	1/4個
[ジャム]	
オレンジマーマレードジャム	25g
ブルーベリージャム	25g
イチゴジャム	25g
りんごジャム	25g

作り方

1. 牛乳(200ml)・レモン果汁・砂糖をミキサーに入れて30秒かけ、冷蔵庫で冷やす。
2. ジャムの味ごとにクリームチーズ25gを加えて混ぜる。
3. ぎょうざの皮1枚の片面全体に水を塗り、もう1枚の皮を重ねる。これを16枚作る。
4. 皮の中心に2. を乗せ、ぎょうざのように包む。1種類の味につき4枚分作る。
5. 4. を沸騰した湯で茹でる。浮き上がってきたら氷水の中に入れて冷やす。
6. 皿に5. を入れ、1. をかけてレモンの皮のをせる。



審査委員長のアドバイス

食感を加えるために揚げるなど工夫があると良いですね。ソースにもとろみがあるとより◎