トマトの揚げ餃子



調理時間 約20分
カロリー 140kcal(1人分)

材料 (2～4人分)

餃子の皮	12枚
揚げ油	適宜
バジル	適宜
(A)	
トマト缶(ダイスカット)	50g
合びき肉	75g
玉ネギ(みじん切り)	1/8個
塩・コショウ	各少々

作り方

1. ボウルにAを入れ、粘り気が出るまで混ぜ合わせる。
2. 餃子の皮に(1)をのせ、皮の周りに水をつけて包む。
3. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れて、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。(2)をきつね色になるまで2分ほど揚げる。
4. 皿に盛り、バジルを添える。

ピザのような味わいなので、チーズを加えてもよく合います。