白菜の重ね蒸し　餃子風



調理時間	約30分
カロリー	229kcal

材料	(4人分)
ニラ	1束
キャベツ	1/4個
豚ひき肉	300g
生姜（みじん切り）	1片分
(A)	
酒	小さじ2
コショウ	少々
醤油	小さじ2
白菜	1/2個(20枚分)
ポン酢	好みで

作り方

1. ニラは5mm幅に切る。キャベツは粗みじん切りにして塩(分量外)をふり、水気が出るまでもみ、水気を絞る。
2. ボウルに豚ひき肉、生姜、(1)とAを入れ、粘りがでるまでよく混ぜて餃子の種をつくる。
3. 白菜の葉の内側に(2)を敷き、白菜をかぶせる。これを数回繰り返し、最後に白菜の葉になるようにする。
4. (3)をココットダッチオーブンの高さに合わせて切り、ココットダッチオーブンに敷き詰める。蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
6. 好みでポン酢をつけていただく。

餃子の種が何層にも重なって旨みがじわ～っと効いてきます。