

# 揚げ餃子の彩り南蛮

ジャンル

その他

和・中

## 揚げ餃子の彩り南蛮



### 材料

餃子（市販） 12個  
片栗粉 適量  
ピーマン 15g  
にんじん 10g  
玉ねぎ 15g  
南蛮あんかけ（細口ノズル） 60g  
揚げ油 適量  
【飾り】  
糸唐辛子

### 作り方

- ①ピーマン、にんじんは細めのせん切りにする。玉ねぎは薄くスライスしてしばらく水にさらす。
- ②餃子に片栗粉をまぶし、170度の油できつね色になるまで揚げる。
- ③ボウルに南蛮あんかけ（細口ノズル）と①入れ、をよく和える。
- ④②を器に盛り、③をかけ、糸唐辛子を散らして完成。

### 調理時間

15分

分量

4人分

### 製品番号・製品名



季節

夏

商品部類

南蛮・甘酢たれ

33409 南蛮あんかけ（細口ノズル）