ジャンボ揚げぎょうざ

材料（４人分）		切り方	作り方
しょうが	１ｇ	みじん	①　しょうがから塩までを混ぜて具を作る。 ②　ぎょうざの皮を広げた上に具をのせて包んで揚げる。 ※キャベツは水分が多く出るので、切った後、レンジにかけたりして水をしっかり切るとおいしくできます。
にんにく	１ｇ	みじん	
豚ひき肉	45ｇ		
ねぎ	32ｇ	粗みじん	
にら	10ｇ	1㎝	
きゃべつ	100ｇ	粗みじん	
しょうゆ	３ｇ	こさじ１弱	
塩	0.5ｇ	少々	
ぎょうざの皮（13㎝）	4枚		
小麦粉	皮ののり付け用	水で溶く	
油	揚げ油		