# ウンチェー入り揚げワンタン

**＜材料＞**

| | |
|---|---|
| ワンタン皮 | １袋（２４枚） |
| 鶏ひき肉少々 | ２００ｇ |
| ウンチェー | １束 |
| 生姜の絞り汁 | 大さじ１ |
| 酒 | 大さじ１ |
| 塩 | 少々 |
| 胡椒 | 少々 |

**つけだれ**

| | |
|---|---|
| 醤油 | 大さじ４ |
| 酢 | 大さじ２ |
| ラー油 | 大さじ１ |

**＜作り方＞**

① ウンチェーは粗みじんに刻み、ボールに鶏ひき肉を入れ、生姜の絞り汁･酒･塩･胡椒を入れて、手で粘りがでるまでよく混ぜる。

② よく練り合わせたタネにウンチェーのみじん切りを加え、ワンタンの皮に三角におり包み、170 度の油で揚げる。

③ こんがりと揚げ色がついたらとりだし、つけだれを添えて完成。