

石井さんのキャベツとぷるもち水餃子～山わさびダレ～

柔らかく甘くてみずみずしい石井さんのキャベツを使用しました。ぷるもちの皮に包まれた水餃子は、素材が引き立つシンプルな味に仕上げています。“山わさび”が隠し味の甘じょっぱいタレをかけて、さっぱりとお召し上がりください。



2人前



調理時間

5分



野菜

2種

RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 鍋

材料 水 / ごま油（お好みで）



耕人会（群馬県吾妻郡）

石井さん

〈材料〉 2人前

石井さんのキャベツ 1袋
小ねぎ 1袋
水餃子 1袋
山わさびダレ 1袋
★水 500ml
★ごま油 お好みで

※「★」はご準備いただくもの
※カット済み野菜は洗わずにお使い
いただけます。



耕人会のみなさん



作り方



鍋に500mlの水を入れ、お湯を沸かし、水餃子を1分茹でます。



①の鍋に石井さんのキャベツを加え、さらに2分茹で、ザルにあげ水気を切ります。(※やけどにご注意ください)



皿に盛りつけ、上から山わさびダレ、小ねぎを散らして完成です。※お好みでごま油をかけてお召し上がりください。

群馬県吾妻郡の農事組合法人耕人会は、森を開墾した地を受け継ぎ、北軽井沢で高原野菜を育てる生産者集団です。農薬・化学肥料の減量や環境に配慮した土づくりに情熱を注いでいます。今回使用するキャベツは、耕人会の石井さんが丹精込めて育てたものです。早朝に収穫し、出荷されるキャベツは、柔らかく、甘みが強く、みずみずしいのが特徴です。「石井さんのキャベツ」をぜひご賞味ください。



RAKUSAI ミールキットはオンラインショップからご購入いただけます。
SNSで新商品等の情報を発信しています。

オンラインショップ



公式 Instagram

