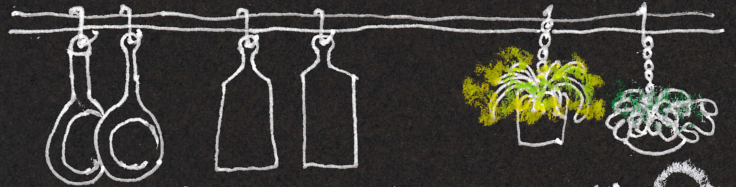




Perimeni  
of rape blossoms

..... Ouchi cafe ♥ OPEN .....



MENU: 春色 おてなしホムパティフード

Recipe: 菜の花のペリメニ

モチモチの皮に菜の花入りの肉づめ  
洋風の水キョウサマです。

ターメリック入りのクリームソースでいただきます

木ネ米汁 (4~5人分)

(皮の材料)

- ・強力粉 ... 280g
- ・全卵 ... 1個
- ・水 ... 140ml
- ・サラダ油 ... 大さじ1
- ・塩 ... 5g

①

(中の具材)

- ・豚赤身肉 ... 300g
- ・菜の花 ... ゆでたもの 80g, みじん切り
- ・玉ねぎ ... 1/2個, みじん切り
- ・塩 ... 5g
- ・米粉チーズ 10g

すべて後冷蔵して  
すべし合わせて  
まぜる

(ソースの材料)

ペリメニ  
6~8個分

- ・生クリーム (動物性) ... 80ml
- ・牛乳 ... 60ml
- ・ペリメニのゆで汁 ... 大さじ2
- ・ターメリック ... 小さじ1
- ・バター ... 3g

作り方



(皮を作る)

① ボールに強力粉を入れ  
真ん中にくぼみを作っておく



② 別のボールに①を入れ  
泡立て器でよく混ぜたら

①を加えゴム棒でまぜ  
ひたまりにしていく



③ まじまじしたらしっかり手でね  
粉っぽさがなくなリツルッ  
したらラップをかけ、常温で  
30分程寝かしておく  
(寝かしてる間に中の具材を合わせ)



④ ③を棒状にのばして50等分位に  
なるようケーパーで切る。  
(丸つきやすいので打ち粉をふる)  
麺棒で7cm位円型の  
うまい生地(きょうごの皮のよう)に  
伸ばしていく。



⑤ ④の生地に合わせて冷蔵  
していた中の具材を中央におき  
半分を折りたたみDEつまんで  
しっかり閉じたら、両端同士  
をくっつけて、丸っぽい形に  
整えていく。



⑥ ゆでる用の湯をわかすペリメニをやる  
(水に対して 1%の塩を入れておく)



※ゆでる数はお好みで。  
※余ったものは冷凍で2週間OK



⑦ フライパンに生クリームを入れ  
弱火であたたまったら牛乳を  
加えて混ぜる  
⑧のゆで汁とターメリックを加える



⑧ ⑥の湯にペリメニが浮いてきたら  
取り出し余分は水気をきり  
⑦を入れソースにからめる。  
火を消しバターを加え、塩こしょうで  
味を整えれば完成。