

## 能登白ねぎの酢的な漬け物



### 材料 (2人分)

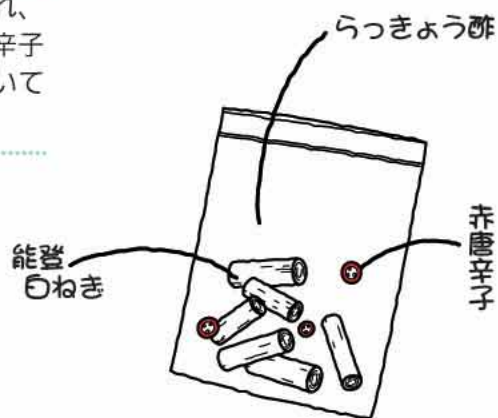
能登白ねぎ…………… 4本  
らっきょう酢…………… 1カップ  
赤唐辛子…………… 1本

### 作り方

- 1 能登白ねぎの白い部分だけを2cmの長さに切る。
- 2 1を漬け物用ナイロン袋に入れ、らっきょう酢1カップと赤唐辛子の小口切りを入れ、空気を抜いて1週間から10日位おく。

### ポイント

作業が簡単。



中能登町花見月  
中村 正子さん

## 能登白ねぎの水餃子



### 材料 (4人分)

能登白ねぎ…………… 2本  
豚バラひき肉…………… 150g  
むきえび…………… 70g  
しょうが(みじん切り) 10g  
塩…………… 小さじ2/3  
こしょう…………… 少々  
ごま油…………… 小さじ1  
餃子の皮…………… 40枚  
片くり粉…………… 少々  
つけダレ  
・しょう油…………… 大さじ2  
・酢…………… 大さじ4  
・ごま油…………… 少々

### 作り方

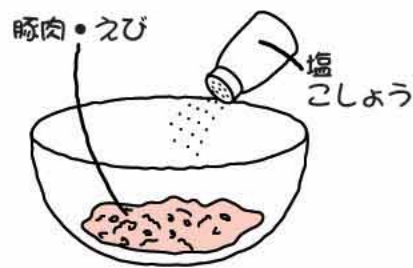
- 1 ねぎの白い部分に包丁で十文字を入れてみじん切りにする。
- 2 むきえびを細かく切り、包丁でたたく。
- 3 豚肉とえびを合わせてしょうが・塩・こしょうを加えてよく混ぜる。さらに白ねぎ・ごま油を加えてよく混ぜる。
- 4 餃子の皮で具を包む。
- 5 4に片栗粉をつけ、余分な粉をはたいておく。
- 6 5をたっぷりのお湯でゆがき、上に上がってきたらすくい上げる。

7 水気を切って器に盛る。

8 つけダレを合わせて添える。

### ポイント

ねぎをたくさん食べれます。



中能登町小田中  
毛利 敏江さん