



ホーショール (4人前)



材料

① 生地

1. 小麦粉 800g (中力)
2. 塩 少々(適量)
3. 水 約 360ml

② 中の具

1. 牛ミンチ 600g
2. たまねぎ 1個
3. にんにく 4片
4. 塩 大さじ1杯
5. コショウ 少々(適量)
6. 水 90ml

作り方



- ① 小麦粉の上に水を少しずつ加えながら、生地を作ります。水を4回に分けて加えます。全体がひとまとまりになるまでよく練り込みます。耳たぶぐらいの固さがベストです。



- ② まな板の上で生地がなめらかになるまで丸めたら、ラップをかけて、30分～1時間程休ませます。



- ③ たまねぎをみじん切りにします。ボウルに牛ミンチを入れて、切ったたまねぎ・にんにく・塩・コショウ・水を加えて、よく混ぜます。(ハンバーグの味付けと同じです)



④ 休ませた生地を3等分にして、手のひらで棒状にのばします。

*生地がべたつく場合は、打ち粉をして調整します。



⑤ 棒状にのばした生地をさらに8~9等分して、手のひらで丸めます。



⑥ 軽く打ち粉をして、生地をくるくると回しながら、めん棒で外側をより薄くのばします。真ん中が外側より少し厚みが残るようになるのがポイントです。

直径12~13cmの薄く丸い形にのばします。

*真ん中が薄いと破れやすくなるので注意。

⑦ 丸く伸ばした生地の片方(手前のほう)に、おおさじに山盛りの具材をのせて、スプーンで広げます。

⑧ 生地を2つに折りたたみ、手のひらで軽く空気を抜いたら、半月形になるように包み、最後に端をおさえて、もう一度しっかりと空気を抜いて、閉じます。





2025.07.13

⑨ 包み終わったら、180度の中火で揚げます。揚げている面が固くなったら裏返し、両面がこんがりときつね色になり、カリッとするまで、片面ずつ2~3分ほど揚げます。

そして、ホーショールが出来上がり！

*様子を見ながら、弱火に調整します。

*万が一、空気が入って膨らんできたら、すぐにフライパンからホーショールを取り出してください。



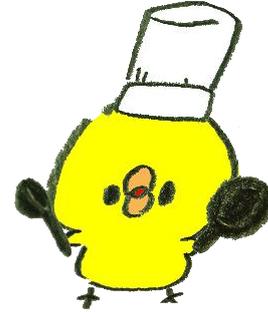


ポテトサラダ (4人前)



材料

- | | |
|----------|----------------|
| 1. じゃがいも | 8個 |
| 2. 人参 | 1本 |
| 3. 卵 | 3個 |
| 4. ハム | 4枚入り(あらびきステーキ) |
| 5. ピクルス | 5本 |
| 6. マヨネーズ | 180g |
| 7. 塩 | 少々(適量) |



作り方



① 卵を10分ほど茹でます。塩を少し入れます。



② じゃがいもと人参をさいの目切りにします。



③ 人参を3分ほど茹で、じゃがいもを加えてさらに5分茹でます。茹でる時に、塩を少し入れます。



④ じゃがいもと人参が茹であがったら、ザルにあげて、冷たい水にさらします。



⑤ 茹で卵の白身、ピクルス、ハムもさいの目切りにします。



⑥ 黄身はそのままボウルに入れてへらで潰します。

⑦ 全部の材料にマヨネーズと塩コショウ（少量）を加えて、よく混ぜ合わせます。



⑧ ラップをかけて、冷蔵庫で冷ましておきます。