

ワッター ワンタン （私達の雲吞）

安さに釣られて買ってしまった先週のワンタン、今回は自分で作ってみました。やってみればすごく簡単なものです。それに安い！のです。とりあえず10個ばかり作ってみました。餃子と違って、例の面倒なシワもわずかで済みますし、中身も少ないのでいくらも使いません。具は面倒なので軟骨入りの鶏肉つみれを使用しましたが、ワンタン10個でつみれ2個分を使っただけなんです。生の小エビがありましたので、これも適当につまみ入れてエビ肉ワンタンにしてみました。売っているワンタンよりも皮が薄くて透明感のある品の良いワンタンができました。ワンタンの皮はシュウマイもできそうなので、乾いてカピカピになってしまう前にシュウマイも挑戦してみようと考えています。ヘロヘロの部分も自分で作ったほうが数倍も旨いのです。こんな簡単なのに、生まれて初めて作ったなんて、いままで何をしていたのでしょうか？今後は二度と出来合いのワンタンなどには手を出さないと固く誓った次第でありました。お勧め致します。

ふんわり ふわり と 夢見こち のしあわせな味 になります。

雲吞は桜の空からくるのであらう 攝津幸彦



スープで失敗したくなければ、市販のラーメンスープがお勧めデス