

ごろっと鮭の揚げ餃子

☆材料（4人前）

- | | |
|--------|-------|
| ・ごろっと鮭 | 1 瓶 |
| ・玉ねぎ | 1/4 個 |
| ・塩 | |
| ・こしょう | |
| ・マヨネーズ | |
| ・餃子の皮 | |

☆作り方

- ①玉ねぎをみじん切りにし、塩をして置いておく。（辛味を抜くため）
- ②ごろっと鮭に①とマヨネーズ、こしょうを入れ混ぜる。
- ③②を餃子の皮で包む。
- ④170～180℃の綿実油で揚げる。