



# ごみを出さずに作るサモサ



## 材 料 (2~3人前)

- ・ぎょうざの皮 (大判) 1袋
  - ・バター 適量
  - ・カレー粉 大さじ2
  - ・塩 少々
  - ・コショウ 少々
  - ・じゃがいも 4個
  - ・パプリカのへた
  - ・ダイコンの皮
  - ・しいたけの石突き
  - ・ベーコン、ハム、ウインナーのいずれか
- 好きな量



## 作り方

1. ベーコン、ハム、ウインナー  
いずれかをみじん切りにする。
2. 洗ったじゃがいもを皮ごと切る。(大きさは適当でよい)
3. じゃがいもを塩茹でする。
4. パプリカのへた、ダイコンの皮、しいたけの石突きを  
みじん切りにする。
5. 1と4をバターで炒める。
6. 茹で上がったじゃがいもと炒めた具材を、  
塩、コショウ、カレー粉と混ぜあわせる。
7. ぎょうざの皮で包む。
8. 油でこんがりときつね色になるまで揚げる。

