

ししゃものチーズ包み揚げ

[illegible]

〈作り方〉

- ①ししゃもをほんのり焼き色がつく程度に焼く。
(フライパンでもオーブントースターでも可能。)
- ②春巻きの皮を斜めに置き、下から1/3の位置にししゃもとチーズをのせる。
- ③空気が入らないようにしっかり押さえながら巻く。
- ④巻き終わりは水で溶いたかたくり粉をつけて、皮がはがれてこないように固定する。
- ⑤180℃の揚げ油で皮がきつね色になるまで揚げる。

〈一口メモ〉

包むとき、空気が中に入らないようにしっかり巻きましょう。
大葉やねぎを一緒に包んでもおいしいです。