

レシピ

もちチーズ春巻

(材料)

1人分

春巻の皮	1枚	バター	0.3g
お餅	角餅1/4個	こしょう	少々
ピザ(とける)チーズ	10g		
えのきだけ	10g		
ベーコン	10g	トマトケチャップ	3g
水	少々		
		小麦粉	少々
揚げ油			

(作り方)

1. 餅を縦1/4に切る。(長い方に切る) えのきだけは半分に切ってほぐす。ベーコンは千切り
2. バター・ベーコンを炒め、こしょう・えのきだけを加えさらに炒める。
3. 小皿に水(大さじ1)と小麦粉(小さじ1)を混ぜ合わせる。(のりを作る)
4. 春巻の皮は乾燥しないように、1枚ずつはがし、すぐに餅・2の具・チーズを並べ、開かないように3を皮の角に塗る。
具を包み巻いていく。
(春巻の巻き方は調べて下さい)
5. 185℃で7~8分揚げる。
食べるの時にトマトケチャップをつけて食べる。

