



【バナナの和風春巻き】



川口 雅由 (かわぐち・まさゆき) さん

材料 (2コ)

バナナ	1 本 (90g)	合わせみそ	小さじ 1
大葉	2 枚	スライスチーズ	1 枚
春巻きの皮 (19×19 センチ)	2 枚	揚げ油	適量

手順

- (1) バナナの皮をむき、縦半分に切る。スライスチーズは半分に切る。
- (2) 春巻きの皮にみそを塗り、チーズ、大葉、バナナの順にのせて巻いていく。
- (3) 170 度の揚げ油で揚げていく。表面がきつね色になったら完成。