



## かつおとチーズの春巻き

### 材料：10本分 (21cmのフライパン)

春巻きの皮-----10枚  
 かつおの刺身-----200g  
 チーズ-----40g  
 長ねぎ-----1/2本  
 しょうが-----1片  
 みそ-----大さじ2  
 小麦粉-----大さじ1  
 揚げ油・サラダ菜・塩---適宜

### 作り方：

1. かつおは1cm角、チーズは5mm角に切る。  
長ねぎは粗みじん切り、しょうがはみじん切りにする。
2. ボウルに1の具とみそを入れて混ぜる。
3. かつおの具を春巻きの皮に包み、小麦粉を同量の水で溶いたのりで巻き終わりをとめる。
4. 160～170℃の低めの油で揚げる。
5. サラダ菜を添え、お好みで塩をつけて食べる。