



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。