

我が家の簡単レシピ

簡単春巻き

家庭にある材料でとっても美味しい春巻きをつくれますよ

* 材料

- ・ 春巻きの皮 1袋
- ・ もやし 1袋
- ・ にら 1袋
- ・ ひき肉（鳥 or 豚） 200g

* 調味料

- ・ 塩・コショウ 適量
- ・ 醤油 大さじ2
- ・ 顆粒だしの素 大さじ1
- ・ 片栗粉 適量



* 作り方

- ① ひき肉・もやし・にらをフライパンで炒める、
この時に片栗粉以外の調味料をいれる。
 - ・ 水溶き片栗粉を作っておく
- ② 具材に火が通ったら
水溶き片栗粉を入れ、具を固め冷ましておく。
- ③ 具が冷めたら皮に包み、巻き終わりを水溶き小麦粉でとめ
180度の油できつね色になるまで揚げる。

★ポン酢・からし醤油等で食べると最高です。