

## おもちDE春巻き



おつまみにピッタリ！！外はカリッ、中はトロリと美味しい一品です。。

材料（6本分）

|       |    |
|-------|----|
| 切り餅   | 2個 |
| 春巻きの皮 | 3枚 |
| ハム    | 6枚 |
| 青しそ   | 6枚 |
| チーズ   | 6枚 |
| 小麦粉   | 適宜 |
| サラダ油  | 適宜 |

作り方



①ハム・青しそ・チーズは半分に、おもちは縦1／3に切る。

②春巻きの皮に、青しそ（1枚）、ハム（1枚）、チーズ（1枚）、もちの順に縦長のスティック状にのせていく。



- ③春巻きの皮の両端を折込んでから巻き、水溶きした小麦粉で端を留める。  
崩れやすいので、固くしっかり巻くこと。



- ④170℃の油でこんがりと揚げる。
- ⑤器に盛りつけてできあがり。お好みで辛子醤油や塩をつけて下さい。