

ついつい手が出る
美味しさ

小松菜とチーズの スティック春巻き



【材料】 20 本分

春巻きの皮	10 枚
★具の材料	
小松菜	1/2 束
春雨（乾燥）	10 g
豚ひき肉	200g
にんにくチューブ	3 cm分
ショウガチューブ	3 cm分
ごま油	小さじ 1
塩	小さじ 1/4
醤油	小さじ 1/4
とろけるチーズ	適量
水溶き小麦粉	適量
サラダ油	適量

【下準備】

- ① 小松菜は、長さ 1 センチほどに切る。
- ② 春雨は、もどさずに長さ 3 センチほどに切る。
- ③ 春巻きの皮は、縦半分に切る。
- ④ 小麦粉を同量の水で溶き、水溶き小麦粉をつくる。
(春巻きの皮を留めるのに使用)

【作り方】

1. ★具の材料をボウルに入れてよく混ぜる。
2. 春巻きの皮を横長に置き、皮の手前に 1. の具を細長く乗せる。
その上にとろけるチーズを乗せて、くるくると巻く。
中の具が出ないように、巻き終わりと両端に④の水溶き小麦粉を塗り、しっかり留める。
3. 160 度に熱した油で揚げる。皮がきつね色になったらできあがり。



小松菜 豆知識

・アブラナ科の葉菜で、東京の小松川の特産だったのでこの名がある。最近是一年出回っているが、冬に強く十二月ごろから翌年の三月ごろまでのものおいしい。晩生で春先にとれるものを、うぐいす菜とも、冬菜とも呼ばれている。
(『★ホーム・クッキング★料理の百科』(小学館) より)