

ピリ辛豚肉春巻き



《材料》

豚薄切り肉	250 g
たけのこ	150 g (正味)
インゲン	1袋
人参	1/2本
春巻きの皮	1袋

(合わせ調味料)

マヨネーズ	適量
豆板醤	適量

《下準備》

- ①豚肉は、軽く塩・コショウをする。
- ②たけのこは、干切りにする。
- ③人参は、干切りにする。
- ④②、③、インゲンを下ゆでして水気を切る。
- ⑤マヨネーズ、豆板醤を好みの量で混ぜ合わせてピリ辛ソースを作る。

《作り方》

1. 春巻きの皮に⑤のピリ辛ソースを塗る。
2. 1.の上に①の豚肉を広げて敷く。
3. 2.の上に④を彩り良く適量乗せる。
4. 春巻きの皮(巻き止まり部分)に小麦粉水(水に小麦粉を溶いたもの)を塗り、皮を巻く。
5. 揚げ油を用意して、4.を揚げる。
6. 皮がキツネ色に揚がれば出来上がり。

オススメポイント

- ・彩りがきれいで、見た目にも楽しい春巻きです。
- ・豆板醤の辛みを調節すれば、子どもから大人まで楽しめる一品です。
- ・口に入れた時、最初にマヨネーズの風味が、そのあとに豆板醤の辛みが、程よく広がります。