

ウィンナーチーズの春巻き



《材料》

ウィンナー 5本
ピザ用チーズ 適量
春巻きの皮 5～6枚
ホールコーン 大さじ2
玉葱 1/4個
小麦粉 大さじ3
水 大さじ2

《下準備》

- ①玉葱はみじん切りにする。
- ②小麦粉は水と混ぜ合わせて接着に使う。

《作り方》

1. 春巻きの皮にウィンナーとコーン、玉葱、ピザ用チーズをのせて巻き②でとめる。
2. フライパンにサラダ油を5mmほど入れて中火で熱する。
3. 春巻きを重ならないように並べて時々返しながらから揚げする。
4. カラッと揚げたら器に盛り付けて出来上がり。

オススメポイント

ウィンナー、チーズ、コーンに玉葱のみじん切りが加わることで味のアクセントになります。

具の中身にケチャップを加えるとホットドック風。
チリソースを加えると、タコス風に変身！
パーティーの一品におすすめです。

ポン酢や、ケチャップをつけダレにすると、味のアレンジがさらに広がります。