

# 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. カラッと揚がっ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。