

きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

じゃがいもの春巻き

材 料

じゃがいも...1個	塩 少々
ピーマン.....1/2	揚げ油 適量
豚肉.....40g	サラダ油 大さじ 1/2
春雨.....15g	小麦粉 大さじ 1
春巻きの皮...4枚	水 大さじ 1/2
醤油.....大さじ 1/2	

作 り 方

春雨を2～3分茹でてザルにとり、水をかけて5cmに切る。

じゃがいも、ピーマン、豚肉を千切りにして春雨を加えてフライパンで炒め、火が通ったら砂糖、塩、醤油で味付けしパットにあげてさます。

小麦粉と水を合わせて、春巻きの皮をとめるノリを作る。

着巻きの皮の角が自分に向くように置いて、手前側に具をのせる。奥の2片に、ノリをつけ、手前から奥に向かって巻く。中央まで巻いたら左右を折りたたんで最後まで巻く。

揚げ油できつね色になるまで揚げる。