

焼き春巻き



〔材料（5人分）〕

マコモタケ	100 g（約 1/2 本）	A	しょうゆ	大さじ2
にんじん	100 g		酒	大さじ1
豚ひき肉	100 g		みりん	大さじ1
春雨	30 g		塩	少々
春巻きの皮	10枚		片栗粉	大さじ1
ごま油	大さじ2		水	大さじ2
揚げ油	適量		小麦粉	適量
			水	適量

〔作り方〕

- ① ピーラーで皮を剥いたマコモタケを5mm 幅でななめに切り、千切りにする。にんじんは千切りにする。
春雨は茹でて適当な長さに切る。
- ② フライパンを熱してごま油をひき、豚ひき肉を炒め、肉の色が変わったらにんじん、マコモタケを入れて炒める。
- ③ ②に火が通ったら春雨を入れ、Aで調味する。水溶き片栗粉をまわし入れ、とろみをつける。
- ④ ③をバットに移し、10等分に分け冷ます。
- ⑤ 春巻きの皮に包み、水で溶いた小麦粉で糊付けをして、フライパンで焼く。
- ⑥ お皿に盛ってできあがり。

具に味付けをしているので何も付けずに食べられます！お弁当にもぴったりです！

