

高知県産みょうがと カッテージチーズの春巻き



大阪府：アオさん考案

レシピについてのコメント

みょうががたっぷり入っていますが、独特の辛味が控えめなのでお子さんにも食べやすい味です。簡単で材料も少なく時短・節約レシピになります。

材料（4人分）

- * みょうが・・・6個
- * カッテージチーズ・・・100g
- * ボイルしたコーン・・・50g
- * ミニ春巻きの皮・・・10枚
- * 大葉・・・10枚
- * 塩・・・2g
- * 片栗粉・・・小さじ2
- * オリーブオイル・・・大さじ1/2
- * 糊付け用の小麦粉と水・・・適量
- * 揚げ油

1. みょうがを縦半分に切り、やや荒目の薄切りにします。
2. ボールに切ったみょうが、カッテージチーズ、塩、オリーブオイルをいれて混ぜ合わせてから、片栗粉、コーンを加え軽く混ぜます。
3. 春巻きの皮をしいて、手前にみょうがの種をのせて、真ん中に大葉を1枚（大葉の表を下に）置いて、巻きます。巻いた先、端の皮部分に糊付けの水溶き小麦粉を塗ってしっかりとめます。160℃の油できつね色になるまで揚げます。