

温度設定機能を使って春巻き

<材料> 5人分

春巻きの皮 10枚

豚肉こま切れ肉 80g・・・細切り

たけのこ 50g・・・細切り

ピーマン 2個・・・細切り

乾燥椎茸(戻す) 2枚・・・細切り

マロニー(乾燥15gをゆでたもの) 70~80g位

土生姜 10g・・・千切り

味付け=醤油大さじ1/2・砂糖・塩・胡椒 各少々

付けあわせ=キャベツ 100g・・・千切り

辛子醤油(練り辛子・醤油)・・・少々

小麦粉で作った糊 少々

揚げ油 適量



<作り方>

1. フライパンに油を入れて土生姜を炒めて香りが出たら、豚肉・たけのこ・しいたけを加えて炒め、豚肉にサッと火が通ったら、ピーマンを加えしんなりしたら、味付けしてマロニー(春雨)を加える。
2. ①をバットに広げて冷まして10等分する。
3. 春巻きの皮に②をのせて包み、糊で止める。
4. ③を中温で揚げ、半分に切ってキャベツを敷いた器に盛り付け、辛子醤油を添える。