



## 和風ミニ春巻き



調理時間  
20分

カロリー  
402kcal

※カロリーは1人分です。

### 材料(4人分)

豚もも薄切り肉	200g
プロセスチーズ	1/2箱
大葉	16枚
春巻きの皮	4枚
水溶き片栗粉	少々
塩、こしょう	各少々
サラダ油	適量
辛子しょうゆ	適量

### 作り方

1. 豚肉は16ヶに切りわけ、塩、こしょうを少々ふって下味をつける。
2. プロセスチーズは棒状に切る。
3. 春巻きの皮は4ツに切り、大葉、豚肉、チーズをのせて包むように巻き、巻き終わりを水溶き片栗粉で止める。
4. 鍋を**中火**にかけ、水滴を落とすと玉になってコロコロ転がる状態まで加熱し、サラダ油を入れる。油の温度が上がったら、(3)を入れて揚げる。
5. 辛子しょうゆでいただく。