うまいルレシピ

おつまみやお弁当に最適

春菊とエビのチーズ春巻き

春菊は下茹での必要もないので、とにかく簡単! 春菊とぷりぷりのエビをチーズとともに春巻きの皮で包んで揚げるやみつきになる一品です。春菊が苦手な方もきっと好きになる味わいです。

- **材料(小さ目サイズ8本分)　　調理時間約20分**
- **春菊　1/2袋**
- **小エビ　100g**
- **ピザ用チーズ　30ｇ**
- **塩・胡椒少々**
- **春巻きの皮　8枚**
- **水溶き小麦粉　適量**
  （小麦粉と水を1:1で混ぜたもの）
- **揚げ油　適量**

【作り方】

1. 春菊は洗ったあと水気をしっかりと切り、1～2cm幅にざく切りにします。
2. 小エビは水分をしっかり拭き取った後、包丁で細かくなるまで叩きます。
3. ボウルにエビ、春菊、ピザ用チーズを入れ、塩と胡椒を少々加えて味を整え、よく混ぜ合わせます。
4. 春巻きの皮の中央に具材をのせ、手前と両端を順に折りたたみ、巻き終わりを水溶き小麦粉で留めます。
5. フライパンに油を170℃に熱し、春巻きを並べて、きつね色になるまで2～3分揚げます。

※春菊に水分が残っていると、揚げる際に油が跳ねたり、皮が破れたりする原因となります。

JA山口県