

調理時間
60分

モーザレチーズ春巻き

作り方

- 1 にんじん、ねぎをせん切りにする。
- 2 **A**をボウルに入れ、よく混ぜる。
- 3 フライパンにバターをひき、ひき肉を炒める。
- 4 肉に火が通ったら**A**を加え、よくからめ、水溶き片栗粉でしっかりとろみをつける。
- 5 春巻きの皮に、海苔(1/2枚)をひき、**4**のひき肉をのせる。にんじん、ねぎ、モッツアレチーズをのせて巻く。
- 6 170°Cの油でキツネ色になるまで揚げる。

POINT

- モッツアレチーズを豆腐に見立てた、麻婆豆腐風の春巻きです。
- 片栗粉でしっかりとろみをつけることで具がだれず、巻きやすくなります。揚げている際に具が出てこない様に、しっかりと巻き、とめます。

中矢 有紀さん

材料(4人分)

にんじん	60g
ねぎ	20g
豚ひき肉	160g
バター	8g
水溶き片栗粉	
春巻きの皮	8枚
海苔	4枚
モッツアレチーズ	120g
牛乳	53cc
生クリーム	60cc
A 豆板醤	小さじ2/3
砂糖	小さじ1と1/2
濃口しょうゆ	小さじ2/3
揚げ油	適量
セルフィーユ	適量