

食材2つだけ!

春巻きの皮

×

新じゃが



調理時間

30分

こどもの日のイベントメニュー

かぶと春巻き

材料 (10 個分)

春巻きの皮(ミニサイズ) … 10枚

新じゃが …… 2個

スライスチーズ(あれば) …… 2枚

○牛乳 …… 大さじ2

○塩 …… 小さじ1/4

○こしょう …… 少々

薄力粉 …… 小さじ1

サラダ油 …… 大さじ3

1 マッシュポテトを作る

新じゃがをひと口大に切る。耐熱ボウルに入れてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。熱いうちに麺棒やヘラで新じゃがを潰し、○を加えて粗熱をとる。

2 かぶとの形を作る

薄力粉を水大さじ1(分量外)で溶く。春巻きの皮でかぶとを折る(折り紙でかぶとを折るのと同様)。途中1と、1枚を5等分したスライスチーズを中に詰め、水で溶いた薄力粉をつけてしっかり閉じる。

3 揚げ焼きにする

フライパンにサラダ油を入れて弱火にかけ、両面がこんがり色づくまで揚げ焼きにする。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索