

食材2つだけ!

枝豆

×

春巻きの皮



調理時間

20分

子どもも大人も嬉しいおつまみおかず 枝豆のおつまみ春巻き

材料 (2人分)

春巻きの皮 …………… 2枚
ゆで枝豆 …………… 20さや程度
ピザチーズ …………… 適量

黒こしょう …………… 少々
小麦粉 …………… 小さじ2
サラダ油 …………… 大さじ4

1 材料を切る

枝豆はさやから取り出す。春巻きの皮を十文字に切り、4等分にす
る。小麦粉に水小さじ1と1/2(分量外)を入れて混ぜる。

2 巻く

春巻きの皮の上に枝豆を並べ、チーズと黒こしょうをふって春巻き
を巻く。巻き終わりに水で溶いた小麦粉を塗り、とめる。

3 焼く

フライパンにサラダ油を入れて弱火にかけ、春巻きをきつね色にな
るまで焼く。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索