



6/23 (火)

あっという間！時短春巻き

(材料)

春巻きの皮

ちくわ

チーズ

ロースハム

大葉

サラダ油

(飾り用)

トマト、レタスなど

- ① ちくわは縦に切込みを入れ、チーズを詰めて、ハムで巻く。
- ② 春巻きの皮に大葉を乗せ、②を乗せて巻く。
- ③ 巻き終わりを水溶き小麦粉で止める。
- ④ 180℃の油でこんがりと揚げる。
- ⑤ 揚げたら油を切り、斜め半分に切って皿に盛り、トマトなど添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。