

## 4/30 (金) 白身魚のチーズタルタル春巻き (福岡 由香さん)

(材料 5 本分)

春巻きの皮 : 5 枚

白身魚 (鯛・イサキなど) : 100 g

A { 酒 : 小さじ 2  
塩 : 少々  
こしょう : 少々  
たまご : 2 個

B { マヨネーズ : 大さじ 3  
砂糖 : 小さじ 1  
酢 : 小さじ 1  
塩 : 小さじ 1/3  
こしょう : 少々

スライスチーズ : 2 と 1/2 枚

大葉 : 5 枚

水溶き小麦粉 (同割り) : 大さじ 2

サラダ油 : 適量

(付け合わせ)

水菜・千切りにんじん・ミニトマトなど : 適量

- ① 白身魚は 10 枚のそぎ切りにして、A で下味をつけ、10 分置く。たまごは沸騰したお湯で 12 分茹でて冷水に取り硬ゆでに仕上げる。スライスチーズは 1 枚を半分に切って、大葉は軸を取る。
- ② タルタルソースを作る。ボウルに①のゆでたまごを入れてフォークの背でつぶし、B を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 春巻きの皮の角が手前に来るように置き、下から 1/3 のところに①の白身魚 2 枚と②のタルタルソース、①のスライスチーズ 1/2 枚を重ねてのせる。
- ④ ③の春巻きの皮を手前から二折りしたら、奥側に①の大葉を裏返しておき、具がはみ出さないように両端をしっかりと押さえて、形を整える。左右の角を持って内側に折り畳み、巻き留まりに水溶き小麦粉をしっかりと塗って、手前から奥へ折り畳んでいき、巻き留まりを下にして置いておく。同様にあと 4 本作る。
- ⑤ フライパンに 1 cm 程度のサラダ油を中火 170℃ に熱し、④の春巻きの巻き留まりを下にして入れ、揚げ焼きにする。何度か裏返ししながら両面こんがりときつね色になったら、油を切る。
- ⑥ 器に付け合わせの野菜を置き、⑤を盛りつける。