



## 11/18 (木) もやしの春巻き (YUMIKOさん)

(材料2人分)

長萌産業『もやし』：1/3袋ほど

豚バラ薄切り肉：8枚

塩・こしょう：少々

春巻きの皮：4枚

水溶き小麦粉(1:1)：適量

(からし酢醤油)

A { 練りからし：適量  
酢醤油：適量

- ① 豚バラ肉は長さを半分に切り、4枚ずつ並べて、塩・こしょうをふり、その上にもやしを置いて、豚バラでくるっと1巻きする。(豚肉を重ねすぎると火通りが悪くなり、揚げ時間が長いと水分が出てしまい綺麗に揚がらないので1周で巻き終わること。)
- ② 春巻きの皮を広げ、①をのせて、春巻きの要領で巻き、水溶き片栗粉で縁を留める。
- ③ ②の春巻きをきつね色になるまで揚げ、揚げバットに取って、油を切る。
- ④ Aを混ぜ合わせて小皿に盛る。
- ⑤ ③を器に盛り、④のからし酢醤油を添える。

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。