

5/30(金)

## ポテチー三角春巻き

(佐藤 利恵さん)

(材料12個分)

春巻きの皮：4枚

じゃがいも：2個

大葉：6枚

スライスチーズ：3枚

A { マヨネーズ：大さじ1  
わさび：小さじ1/2  
昆布茶：小さじ1

塩こしょう：少々

水溶き小麦粉：適量

- ① ジャがいもは皮をむき、適当な大きさに切って、耐熱ボウルに入れ、レンジで5～6分加熱し、熱いうちにマッシャーなどでつぶす。
- ② ①にAを入れて混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調える。
- ③ 春巻きは3等分し、大葉は半分に切って、スライスチーズは4等分する。
- ④ ③の春巻き1枚を縦に置き、右角に③の大葉とスライスチーズを1切れずつのせ、②を12等分してのせて、三角形に整え、春巻きを三角に折り畳んでいく。最後は端を水溶き小麦粉でとめる。同様にあと11個作る。
- ⑤ ④をきつね色になるまで揚げ、油を切って器に盛る。

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）に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。