

りすぐみ・ばんだぐみの渡辺さんよりおいしいレシピ教えていただきました

小さな春巻き風

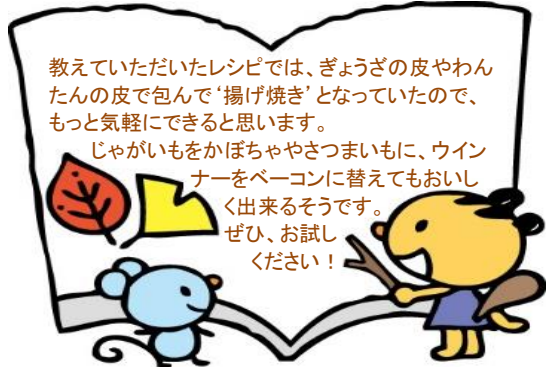


由来やエピソードをお聞かせください…

餃子を食べなくなった頃、揚げぎょうざなら食べるようになりました。いもちはあまり好きじゃないようだったので、大好きな春巻き風にしてみました、とてつもなく食べました。

材料(1本分)

- ミニ春巻きの皮 1枚
(16cm×16cm)
- じゃがいも 12g
- スライスチーズ 1/4枚
- ウインナー 10g程度 1本
- (揚げ油)
- (ケチャップ)
- (マヨネーズ)



教えていただいたレシピでは、ぎょうざの皮やわたんの皮で包んで‘揚げ焼き’となっていたので、もっと気軽にできると思います。

じゃがいもをかぼちゃやさつまいもに、ウインナーをベーコンに替えてもおいしく出来るそうです。ぜひ、お試しください！

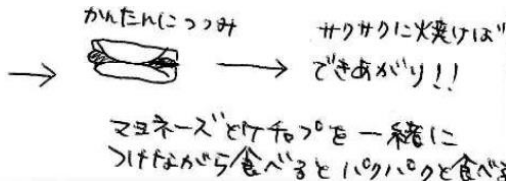
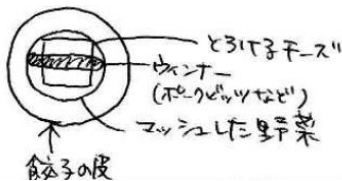


作り方 ~こども園の給食用にアレンジしています~

- ①じゃがいもは皮をむき、蒸かして(またはゆでて)つぶしておく。
- ②春巻きの皮に①、チーズ、ウインナーを包み、巻き終わりを小麦粉と水でつくったどろ(分量外)をぬってとめておく。
- ③②を油で揚げる。

*ケチャップをマヨネーズを混ぜたソースにつけて食べます。

いただいたレシピより…



おいしいレシピを教えていただき、ありがとうございました。

荒川区立汐入こども園