

りんご春巻き



<材料>

りんご100g クリームチーズ18g×2個 春巻きの皮4枚

<<調味料A>>

上高地みそ30g 砂糖小さじ2 酒小さじ2

【作り方】

- ① ボウルに調味料Aを入れて混ぜ合わせる。
- ② 春巻きの皮は三角形になるように半分に切る。
- ③ りんごは6等分にして芯を取り除いて薄切りにする。
- ④ クリームチーズは1個を4等分に切る。
- ⑤ 春巻きの皮は長辺を手前にしておく。手前に①の合わせみそ1/8量をぬり、りんごの1/8量とクリームチーズ1個をおき、左右の皮を折ってから手前から巻き、巻き終わりに小麦粉の水溶きをぬってとめる。
- ⑥ 揚げ油を160℃に熱し、春巻きを入れ、パリッと薄く色つく程度に揚げる。