

春巻き



材料

(4人分)

春巻きの皮	4枚
はんぺん	1/2枚
えび	4尾
えだまめ(冷凍)	24粒位
小麦粉	大さじ1
水	大さじ1/2
揚げ油	400g

作り方

- 1 油は揚げ物温調180度に設定しておきます。
- 2 はんぺんは縦に4等分に切ります。(えびは殻付のものなら尾を残して殻をむき、えだまめもさや付きのものであれば、さやから出しておきます)
- 3 具を包み、5～6分揚げます。

監修 東京ガス「食」情報センター