豚肉と青菜の春巻き



調理時間	約15分
カロリー	586kcal(1人分)

材料	(2人分)
豚肩ロース肉(薄切り)	200g
ニラ	1束
春巻きの皮	8枚
水溶き小麦粉	適量
揚げ油	適量
(A)	
醤油	小さじ2
酒	小さじ2
おろし生姜	1/2片分
オイスターソース	小さじ2
塩	少々

作り方

1. 豚肩ロース肉は細切りにして、Aにつけておく。
2. ニラは10cmの長さに切る。
3. 春巻きの皮に(1)、(2)をのせて包み、巻き終わりを水溶き小麦粉でとめる。
4. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。(3)を4分ほど揚げる。

ニラと旬の青菜で楽しめるお手軽春巻きです。