生ハムとカマンベールチーズのスティック春巻き



調理時間 10分
カロリー 446kcal

材料 (春巻き5本分)

春巻きの皮	2枚と1/2枚
生ハム	小サイズ10枚
カマンベールチーズ	80g

作り方

1. 春巻きの皮は半分に切る。カマンベールチーズは2cm角にカットする。
2. 春巻きの皮を横に置き、生ハムとカマンベールチーズをのせて手前から巻く。両端を水（分量外）で湿らせてふさぐ。
3. ココットプレートに置き、フタをして「ココットプレート・タイマー設置5分」で加熱をする。

《レシピ監修　野島ゆきえ》春巻きの皮で生ハムとカマンベールを包みココットプレートで焼きました。揚げないのでヘルシーです。生ハムの塩気ととろけたチーズで、大人も子どもも喜ぶ一品です。